

en forma

EL GUSTO ES SUYO

Texto Antonio Ortí

Los catadores de alimentos son responsables de decidir qué sabor ha de tener, por ejemplo, una sopa de pollo destinada a ser tomada por 120 millones de personas. Y contribuyen a desarrollar gamas de alta calidad a partir de elementos que también puede tener en cuenta todo consumidor al comprar tomate o preparar un caldo

Al principio, los *catavenenos* probaban la comida destinada a nobles y eclesiásticos y les informaban (verbalmente o de otro modo...) de que un guiso de liebre tenía cicuta o de que un dulce de sésamo estaba sazonado con belladona. Algunos autores especulan que se protegían con remedios homeopáticos, aunque otros señalan que ingerían cantidades mínimas de alimento para librarse de la ponzoña. A la señal del mandamás de turno, el probador de alimentos deshacía entre sus dedos una pequeña porción de comida y se la llevaba a la boca, casi siempre cerrando los ojos, a la espera de identificar algún sabor extraño.

Hoy día, en cambio, los catadores de alimentos se encargan de detectar los atributos positivos de un alimento, aislando sus moléculas si es necesario. ¿De qué informa el color del aceite de oliva? ¿Cómo puede saberse que un tomate está en el punto óptimo de maduración? ¿En qué hay que fijarse al comprar carne?

Begoña Pérez, directora de la unidad de investigación alimentaria de AZTI-Tecnalia, un centro tecnológico especializado en investigación marina y alimentaria que tiene como clientes a las principales empresas del sector lácteo y pesquero, conoce muy bien las respuestas, entre otras cosas porque el organismo para el cual trabaja fue el primero de España en ser acreditado para realizar análisis de alimentos por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación). Desde Derio, una localidad vizcaína situada a diez kilómetros de Bilbao, Begoña Pérez explica que en su centro trabajan alrededor de 35 catadores de alimentos entrenados para puntuar de la misma forma a un mismo alimento durante varias veces en la misma sesión y también en sesiones diferentes separadas por días o por meses.

Según explica, durante el tiempo que dura el entrenamiento específico, los catadores aprenden a puntuar el producto en función de varias escalas y han de superar unas pruebas que acreditan que tienen suficiente “memoria sensorial”, dice, como para que su juicio sea “concordante y consistente”, es decir, que sus apreciaciones no dependan de “su estado de ánimo o del hecho de que sea lunes o viernes”.

En ocasiones, antes de una sesión de cata se realiza una cata de armonización, el equivalente a una “calibración previa”, para comprobar que el ▶



PETER GÜNTHER

Sobre gustos hay algo escrito

Según el Consejo Europeo de Información sobre la Alimentación (Eufic por sus siglas en inglés), el hecho de que unos alimentos nos gusten más que otros resulta de la compleja interacción de varios factores, entre los que cabe mencionar las características genéticas, la

edad, los alimentos de la primera infancia y lo agradable del entorno cuando se prueban nuevos sabores. Por esto último, por ejemplo, tienen tanta aceptación los alimentos succulentos (muy dulces o muy grasos), pues suelen servirse en ocasiones placenteras. Por el contrario, señala Eufic, los alimentos considerados menos apetitosos se consumen

bajo presión: "Cómete las verduras o no hay postre". En la práctica, el 80% de lo que percibimos como gusto, es en realidad aroma. El ser humano es capaz de distinguir 20.000 olores diferentes, cada uno de ellos con diez o más grados de intensidad. Básicamente hay cinco sabores primarios: dulce, ácido, salado, amargo y *umami* (un vocablo de

origen japonés que significa *sabroso* y que suele darse en alimentos de origen animal). El gusto evoluciona con la edad. Está demostrado que la leche materna contiene numerosos compuestos aromáticos que la madre incorpora a través de la alimentación y que determinan las preferencias del recién nacido. En ese sentido, el pa-

ladar es muy conservador y privilegia aquellos alimentos que se consumen de forma regular y que, por consiguiente, se han convertido en un gusto adquirido. Por eso es importante que los niños incorporen los sabores de los alimentos más sanos (frutas, verduras, etcétera) lo antes posible, dado que si tardan en hacerlo tienden a rechazarlos.



Catadores de café en un centro de investigación de Nestlé en Lausanne, Suiza, para determinar su calidad

► criterio de evaluación de todos los catadores es similar. Finalmente, cuando los *jueces sensoriales* acaban su trabajo, un panel de consumidores determina subjetivamente qué opinión le merece el sabor, olor y textura de un alimento antes de ser comercializado.

Aunque los perfumistas llevan siglos reconociendo los ingredientes y mezclándolos en la proporción justa, el boom de las catas de alimentos es mucho más reciente. En la actualidad, hay catas de vino, pero también de aguas minerales, cafés, té, chocolates, carnes, pescados, aceites, quesos, leches, mieles, sopas y prácticamente de cualquier alimento.

Jaime Drudis, por ejemplo, director culinario (*lead chef*) de Unilever para Europa, es una de las personas encargadas de decidir qué sabor ha de tener una sopa Knorr susceptible de ser consumida por 300 millones de personas. En la modernísima cocina que esta empresa tiene en L'Illa Diagonal de Barcelona, este cocinero de tercera generación que regenta un restaurante en Torredembarra (Tarragona) donde se sirven "grillos" (cigalas pequeñas) salteados y canelones rellenos de gallina, ternera, foie gras y trufa, explica que para ser catador tuvo que instruirse durante diez años en Alemania, "al margen de la formación estándar", precisa. Flanqueado por un tetrabrik de crema de hortalizas al queso Beaufort con trocitos de castaña y por una crema de bogavante con un toque de vino blanco, Drudis explica que ambas llevan productos frescos de primera calidad, cocinados y envasados en proceso cerrado.

A lo largo de su vida, Drudis ha formulado más de 365 sopas y ha llegado a participar como catador en otras tres mil recetas. Así que cuando se le pide consejo para preparar un buen caldo de pollo no tarda en responder: "Lo ideal es utilizar un pollo entero, ya que garantiza carne, grasa y huesos, que proporcionan atributos diferentes", declara. Asimismo, precisa, que al pollo no hay que quitarle la grasa, "ya que es la portadora de sabor por excelencia", advierte, sino simplemente las impurezas (por ejemplo, la sangre que coagula y sube a la superficie y también la espumilla, que ha de colarse) que enturbian el líquido.

A continuación, Drudis, que ha recorrido medio mundo experimentando sabores y que es capaz de distinguir si un caldo sabe a la pata, a la pechuga o al hueso del pollo, sugiere que es básico que "la cocción sea suave con el fin de extraer todos los aromas y colores de sus ingredientes", en relación con la potencia que ha de tener el fuego cuando se trata del *chup-chup*. "De este modo, también se previene la opacidad y la apariencia turbia", esgrime.

En cuanto al resto de pasos importantes, es crucial llevar a ebullición los huesos y la carne desde un estado frío dado que extraen mejor sabor y aroma, en lugar de introducirlos en la olla cuando el agua está ya caliente. Por último, aconseja incorporar los vegetales una hora antes de la finalización del caldo, para preservar su frescura, y calcular bien la

CAFÉ, AGUA, ACEITE, CARNE... CUALQUIER ALIMENTO SE SOMETE A CATAS

cantidad de agua. "Lo óptimo podría ser una hora y cuarto o una hora y media de cocción, de modo que se evaporara el 33% del líquido", cuantifica, antes de añadir que el tope de reducción de un caldo es del 10%, "lo que vendría a ser la jalea en relación con la miel", pone de ejemplo.

Con todo, según comentan los catadores, lo más difícil es encontrar palabras para definir los sabores y aromas. Para ello se crean referencias estandarizadas, como "olor a hierba recién cortada", aunque la adjetivación depende del léxico del catador, lo que lleva en ocasiones a expresiones que muy bien podrían figurar en una antología poética: "Piel de borceguí y sabor dulcísimo que evoca en paladar la ciruelilla que insinúa" (en relación con un tomate) o "retrogusto a frutos rojos y pan caliente de la infancia" (por lo que respecta a un chocolate).

Sin tantas palabras, pero con el mismo rigor, Javier Gomendio, director general del grupo empresarial Agraz, y Ramón Páramo, su socio, explican que una de las labores de esta empresa pacense es comprar anualmente un total de 245 millones de kilos de tomates frescos (sí, ha leído bien...) que son procesados para que las principales empresas de alimentación del mundo (Unilever, Nestlé, Kagome, Helios, Pepsico y Campbell, entre otras) produzcan mermeladas, zumos, ketchup, tomates fritos, salsas y sopas.

Según explica Gomendio, tras recalcar que su empresa está firmemente comprometida con la agricultura sostenible, el mejor consejo que puede dar a un consumidor que pretenda comprar un tomate con sabor a tomate es apostar por variedades tradicionales que se cultiven lo más cerca posible

LOS CATADORES SON UN ESLABÓN BÁSICO PARA LA INDUSTRIA

¿Qué alimentos atraen a los españoles?

Ignacio Jáuregui, profesor de Nutrición y Bromatología en la Universidad Pablo Olavide de Sevilla, se ha planteado esta cuestión en un estudio titulado *¿Qué motiva la elección de los alimentos en los consumidores?* La conclusión a la que ha llegado es que el aspecto más determinante es el atractivo sensorial, "es decir, que tengan buena pinta, estén bien presentados y sean apetitosos a la vista", explica, un factor

mucho más relevante para los españoles que el precio y el control del peso.

Respecto a cómo han evolucionado los gustos, Jáuregui, que además coordina el Instituto de Ciencias de la Conducta, indica que, más que una evolución significativa en los sabores puros, detecta algunos alimentos de moda. "Ahora mismo, los alimentos más sabrosos son los más codiciados", reflexiona Jáuregui, para argumentar por qué en estos momentos los alimentos que más aceptación tienen son los más dulces, los más

salados y los más grasos. "El sabor dulce, por ejemplo, es una señal innata de calorías desde que tomamos la leche materna. Algo parecido puede decirse de las grasas: una bolsa de patatas fritas siempre nos atraerá más que una lechuga y de ahí la importancia de educar a la población para que conozca las repercusiones que tiene sobre su salud este tipo de elecciones. Paradójicamente, aunque llevamos mucho tiempo haciendo prevención, a la hora de llenar la cesta de la compra el consumidor parece no tener

donde se encuentra su factoría, y se recolectan entre finales de julio y septiembre. Aunque sólo una parte proceden de cultivos ecológicos, Gomendio señala que entre los requisitos que exige al resto de proveedores figura restringir al máximo el uso de fertilizantes y plaguicidas, rotar las tierras para no agotar sus nutrientes, elegir semillas que no hayan sido modificadas genéticamente y ahorrar tanta agua como sea posible. "Cuando se cuidan estos aspectos, la tierra tiene una vida mejor y el tomate es de mayor calidad", constata Gomendio.

Por lo demás, tanto Gomendio como Páramo, recomiendan elegir tomates que no parezcan haber sido fabricados con un molde, dado que cuando tienen todos el mismo tamaño suele ser indicio de que proceden de invernaderos o de que se arrancaron todavía verdes de la tierra y maduraron dentro de una cámara frigorífica. "Otro indicador de que el tomate es de buena calidad es partirlo por la mitad y observar si es rojo por dentro, además de por fuera, ya que cuando en su interior hay partes verdes o blancas suele ser síntoma de que su maduración no ha sido la apropiada y de que su sabor no es tan dulce como debería de ser", apunta Ramón Páramo.

Por lo que respecta al aceite de oliva, Marta Gironès es la propietaria de Olivias, una empresa que selecciona aceites de oliva virgen extra de diferentes puntos de España para su posterior comercialización. De hecho, la propia Marta Gironès, que se formó como catadora en Imperia, una ciudad italiana cercana a Génova, donde está la sede de la Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (Onao), produce un magnífico aceite artesanal bajo la marca Santa Oliva, elaborado con aceitunas arbequinas de los campos de Tarragona.

Lo primero que recomienda Marta Gironès es decantarse siempre que sea posible por aceites de oliva virgen extra o virgen por un sinfín de motivos: por ser simplemente el zumo de la oliva, porque las aceitunas con las que se elaboran son de mucha más calidad y por aportar beneficios para la salud. A pesar de ello, explica, los aceites de oliva más consumidos en España son los que llevan el epí-



en cuenta esa información”, aduce Jáuregui, que también es médico. En lo que concierne al motivo por el cual nos atraen las grasas, científicos de la Universidad de Dundee (Gran Bretaña) se formularon esta pregunta y concluyeron que los alimentos ricos en grasas provocan una gran sensación de deleite en la boca y contienen el sabor de las comidas. “Por eso, cuando uno deja de ingerir grasas, en cierto sentido, pierde esa sensación y, salvo que se reemplacen por otros alimentos con un

sabor igual de acentuado, la comida deja de producir la misma satisfacción”, revela el estudio. Sin embargo, también hay una explicación antropológica. Según Jesús Contreras, catedrático de Antropología Social de la Universitat de Barcelona, la querencia por las grasas tiene un componente biológico, en tanto este tipo de alimentos proporcionaban al hombre primitivo las calorías suficientes como para no quedarse con hambre, algo que no sucedía con las bayas, tubérculos y frutos.

MARCARIAS



del cristal del puesto que dirige y donde trabajan en diferentes turnos 26 personas que, entre otras labores, preparan hamburguesas caseras de veinte sabores (trufa, roquefort, foie, etcétera), Ruiz explica que “la carne no ha de brillar, sino ser de color mate, al contrario de lo que comúnmente se cree, ya que si es brillante contiene mucha agua”, aclara.

“Otro consejo –prosigue Ruiz– es que la carne tenga grasa, tanto interior como exterior, porque la grasa es la que da la textura y la que informa de que el animal ha comido cereal; si no tiene grasa, es que no ha tenido la alimentación correcta”, avisa. En cuanto a la mejor forma de catar carne, “el corte ha de ser, al menos, de tres centímetros de grosor y ser tricolor después de someterse a la plancha: tostada por fuera, marrón en los laterales y roja por dentro. Por lo que respecta a la textura, lo ideal es que sea suave y melosa, y que tenga un sabor suave y no estridente, pero a la vez prolongado”, explica.

En cambio, cuándo se le inquiriere cuáles son las principales tendencias alimentarias, cada catador tiene su propia opinión. Por buscar mínimos comunes denominadores entre ellos, se detecta una vuelta a los sabores naturales y también a los alimentos de temporada. “Tomar un buen calamar en octubre o un simple rábano recién arrancado de la tierra es algo maravilloso”, dice Marta Gironès, tras rememorar el sabor que le dejaron en boca unas fresas que degustó hace poco y que sólo dan fruto durante 15 días al año. También se observa lo contrario, esto es, el surgimiento de alimentos precocinados con un toque de sabor multicultural, llámese el aprecio por el picante de África, el exotismo asiático o el perfume a ajo y romero de la cocina mediterránea, con ligeras diferencias entre países de la misma zona: con un retrogusto a orégano en Alemania y a laurel en España.

Finalmente, se aprecia una querencia, tanto en los alimentos frescos como en los procesados, hacia formas de comer más sanas que reivindican un principio básico de cualquier catador: degustar un alimento ha de ser una experiencia gozosa para los cinco sentidos y producir un deleite que perdure en la memoria del comensal. ■

UNILEVER

Marta Gironès, catadora de aceites, asegura que el color no significa que tenga mayor o menor calidad

Jaime Drudis se formó durante diez años en Alemania para poder ser un reconocido catador

grafe “sabor intenso” o “sabor suave”, pese a que se elaboran con aceitunas defectuosas (por recogerse del suelo, por haber sufrido la picada de la mosca que ataca a las aceitunas, por un almacenamiento defectuoso, etcétera), lo que obliga a refinarlos para que sean aptos para el consumo. Por este motivo, se mezclan con un 20% de aceite de oliva virgen, pues, de no hacerse así, el aceite quedaría prácticamente desprovisto de olor y sabor.

A modo de curiosidad, Marta Gironès explica que el color del aceite no puede utilizarse como parámetro para calibrar su calidad, ya que simplemente informa de la variedad de la aceituna. Por lo demás, Gironès aclara que los catadores están capacitados

para juzgar más de un alimento, pues hay constantes que se repiten, algo en lo que coincide con Be-goña Pérez, quien únicamente precisa que algunos alimentos, y pone como ejemplo la leche, son más fáciles de valorar.

En cuanto a Manuel Ruiz, es un carnicero de tercera generación que dirige Bovinum, un establecimiento de Barcelona especializado en productos cárnicos de calidad. Según Ruiz, el amor que siente por su profesión le lleva a desplazarse a diferentes puntos de España para comprobar in situ cómo se alimentan y en qué condiciones viven los animales de sus proveedores. Mientras señala con el dedo a las piezas de carne que se observan al otro lado