



V CONGRESO

La medida de lo inmedible

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023



IRTA[®]

Listado de pósteres del V Congreso AEPAS

P-1 | Aplicación de eye-tracking en el diseño del etiquetado nutricional.

Alejandra Agudelo – *ainia*

P-2 | Caracterización sensorial de chorizo y jamón. Factores que afectan a su calidad organoléptica

Yolanda Alastrue Naval – *CNTA*

P-3 | Evaluación del efecto del embolsado en la calidad sensorial de la uva de mesa del vinalopó cv. Aledo.

Lucía Andreu Coll – *Universidad Miguel Hernández*

P-4 | Respuesta emocional de los consumidores frente a alimentos sostenibles y saludables elaborados a partir de residuos de la industria cervecera.

Patricia Arcia Cabrera – *Latitud Fundación LATU*

P-5 | Desarrollo de nuevas herramientas para la caracterización de la pegajosidad en bebidas espesas.

Raquel Baixauli Muñoz – *Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos – CSIC*

P-6 | Determinación del perfil de textura sensorial de análogos cárnicos de proteína de guisante obtenidos por extrusión húmeda

Clara Barnés i Calle – *Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA-Monells)*

P-7 | Armonización de metodologías implícitas utilizadas en la ciencia del consumidor de alimentos

Alejandra Ximena Bermúdez Ruiz – *Institut de Recerca i tecnologia Agroalimentàries (IRTA)*

P-8 | Evaluación de aceptación del kiwiño por parte del consumidor.

Cristina Besada – *Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias*

P-9 | Estudio experimental para conocer si existe afectación a los consumidores por la presencia de probióticos en chicles

Xandra Torrent – *Mérieux Nutrisciences*

P-10 | Estudio del efecto de la riboflavina en la longevidad de los vinos blancos y rosados

Mónica Bueno Fernandez – *Universidad de Zaragoza*



V CONGRESO

La medida de lo inmedible

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023



IRTA[®]

P-11 | Efecto del tipo de elaboración de vinos blancos españoles: vino natural vs convencional.

Carolina Castillo Rio – *Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*

P-12 | Estudio exploratorio sobre la percepción del vino en lata.

Carolina Castillo Rio – *Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*

P-13 | Aplicación de la segmentación del consumidor en función de su actitud hacia la reducción del consumo de carne.

Carolina Chaya – *Universidad Politécnica de Madrid*

P-14 | Caracterización dinámica emocional y sensorial de helados enriquecidos con inulina.

Luís Miguel Cunha – *Faculdade de Ciências da Universidade do Porto*

P-15 | evaluación de la aceptación y intención de compra de productos clean-label por consumidores ancianos.

Luís Miguel Cunha – *Faculdade de Ciências da Universidade do Porto*

P-16 | Influencia de la dureza y el pH del agua sobre la intensidad de olor y flavor a cloro

Garazi De La Fuente Aldazabal – *Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU)*

P-17 | Caracterización sensorial del aroma potencial de zumo y pulpa de manzanas autóctonas aragonesas

Aranca De La Fuente Blanco – *Universidad de Zaragoza*

P-18 | Caracterización sensorial de carne de pollo vs análogo de pollo mediante la técnica cata (check all that apply).

Mario Estevez – *Universidad De Extremadura*

P-19 | Caracterización sensorial de alimentos formulados con microalgas

Fabio Fanari – *IRTA*

P-20 | Análisis de similitudes entre golosinas mediante linking.

Encarnación Fernández Fernández – *Universidad de Valladolid*

P-21 | Parámetros más relevantes en la elección de un vino.

Isabel Fernández Segovia – *Universitat Politècnica de València*



V CONGRESO

La medida de lo inmedible

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023



IRTA[®]

P-22 | Percepción de los consumidores sobre el compromiso medioambiental de las industrias del sector de la aceituna de mesa.

Isabel Fernández Segovia – *Universitat Politècnica de València*

P-23 | Saturación olfativa para la androstenona y el escatol.

Maria Font Furnols – *IRTA*

P-24 | Hábitos de consumo de pescados y mariscos en estudiantes de ciencia y tecnología de alimentos.

Purificación García Segovia – *Universitat Politècnica de Valencia*

P-25 | ¿Vuelvo a comprar estas mandarinas o no? Atributos de satisfacción para consumidores italianos y españoles.

Adrián Giménez Sanchis – *Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias*

P-26 | Claves para comprender el consumo de pomelo. Estudio cross-cultural en Italia y España.

Adrián Giménez Sanchis – *Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias*

P-27 | Caracterización sensorial de vinos de variedades garnacha y cariñena de la denominación de origen protegida empordà.

Anna Gomis Bellmunt – *Institut Català De La Vinya I El Vi (INCAVI)*

P-28 | La experiencia de consumo de vino y cerveza en un contexto no social: relación con el miedo.

Marivel Gonzalez Hernandez – *Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*

P-29 | Comprensión de atributos multidimensionales asociados con los taninos relacionados con la percepción sensorial de los vinos tintos

Marivel Gonzalez Hernandez – *Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino*

P-30 | Características sensoriales de derivados de pollo elaborados con sazonador de uva blanca.

M^a Luisa González San José – *Universidad de Burgos*

P-31 | Sensación temporal dominante (std) con ingesta múltiple de queso fresco y un análogo de origen vegetal (tofu).

Alberto González-Mohino Jiménez - *I PROCAR (Instituto de Investigación en Carne y Productos cárnicos), Universidad de Extremadura. Campus de Cáceres*



V CONGRESO

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023

La medida de lo inmedible



IRTA

P-32 | ¿cómo fomentar el consumo de pescado en entornos escolares?

Maria Dolors Guàrdia Gasull – IRTA

P-33 | Caracterización sensorial del huitlacoche inoculado en distintas variedades de maíz.

Oxana Lazo Zamalloa – CIBA IPN

P-34 | Evaluación sensorial de productos hortícolas con una elevada heterogeneidad entre e intra fruto: el caso del tomate.

Laura López-Mas – Fundació Miquel Agustí (FMA)

P-35 | Ajuste de la formulación de una bebida de lulo (*solanum quitoense lam*) a través de decisión multiparámetro?

María Remedios Marín Arroyo – Universidad Pública de Navarra

P-36 | Cerdo ibérico: caracterización sensorial y preferencia del consumidor

Pedro Marquina Gutiérrez – UNIZAR-IA2

P-37 | Expectativas, aceptabilidad y similitud sensorial pollo y análogo de pollo.

Melissa Mendoza Perea – Universidad de Extremadura

P-38 | Caracterización sensorial mediante análisis descriptivo cuantitativo de quesos semicurados elaborados con leche cruda de la raza ovina colmenareña y de otros quesos de oveja de madrid. I perfil de textura.

Eugenio José Miguel Casado - Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA)

P-39 | Caracterización sensorial mediante análisis descriptivo cuantitativo de quesos semicurados elaborados con leche cruda de la raza ovina colmenareña y de otros quesos de oveja de madrid. II perfil olfato-gustativo

Eugenio José Miguel Casado - Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA)

P-40 | Propuesta de método de control rutinario de la calidad sensorial del agua de consumo con seis evaluadores/as

Mónica Ojeda Atxiaga – Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) de la Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

P-41 | ¿Qué características fisicoquímicas tienen los mangos en el mercado y cómo los percibe el consumidor?

María Dolores Ortolá Ortolá – Universitat Politècnica de València



V CONGRESO

La medida de lo inmedible

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023



IRTA

P-42 | Efecto del método de cálculo y de la presencia de falsos positivos en los umbrales de percepción

José Antonio Piornos Martínez – *INRAE*

P-43 | Selección de nuevas variedades de granada en base a las preferencias del consumidor.

Ana Pons Gómez - *Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias*

P-44 | Aceptación y contextos de consumo de diferentes productos derivados del caqui.

Ana Pons Gómez – *Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias*

P-45 | Estudio de la aceptabilidad de bocaditos saludables con niños de 6 a 12 años y adecuación de atributos con escalas jar.

Laura Raggio – *Escuela de Nutrición - Universidad de la República*

P-46 | Aplicación de tecnología de extrusión y valorización de piel de melocotón para el desarrollo de papillas de maíz instantáneas enriquecidas en fibra y antioxidantes.

Daniel Rico BARGUES – *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*

P-47 | Desarrollo de snacks con alto contenido en fibra y capacidad antioxidante a partir de harina extrusionada de maíz y bagazo de fruta.

Daniel Rico BARGUES – *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*

P-48 | Caracterización de vinos tintos con crianza de rioja alavesa.

Wendy Alicia Rivera Ramos – *Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) - Universidad del País Vasco - UPV/EHU*

P-49 | Evaluación de productos alimenticios innovadores a base de insectos comestibles por parejas jóvenes en su hogar.

Celia Rocha – *Sense Test*

P-50 | Impacto del estilo cognitivo en el desempeño de los catadores en el mapeo proyectivo.

Celia Rocha – *Sense Test*

P-51 | Shealthy_ensayos condicionados que modifican la aceptabilidad de frutas y verduras.

Elena Romero Melgosa – *Centro Tecnológico Agroalimentario Cita Cita*

P-52 | Perfil C.A.T.A y aceptabilidad de cremas de pistacho.

Amparo Salvador Moya – *Universidad de Castilla La Mancha*



V CONGRESO

La medida de lo inmedible

de la Asociación Española
de Profesionales del Análisis Sensorial
Girona, Catalunya, España
19 AL 21 DE JUNIO DE 2023



IRTA[®]

P-53 | Análisis sensorial en la certificación de productos DOP guijuelo.

Miguel Ángel Sanz Calvo – *ITACYL*

P-54 | Manzana y pera del Bierzo: frutas con unas características saludables y organolépticas diferenciadas.

Miguel Ángel Sanz Calvo – *ITACYL*

P-55 | Estudio cualitativo mediante grupos de discusión de los principales bienes y servicios que aporta la cría de ganado caballar de aptitud cárnica.

M^a Victoria Sarriés Martínez – *Universidad Pública de Navarra*

P-56 | Influencia de las características del discurso en la aceptación de chocolates y bebidas vegetales

Pedro Sousa – *GreenUPorto/FCUP*

P-57 | Sensación temporal dominante (std) con ingesta múltiple de análogos lácteos.

Lary Souza Olegario – *Universidad de Extremadura*

P-58 | Propiedades físico-químicas y sensoriales en leches fermentadas con puré de higo.

Candela Teruel Andreu – *Universidad Miguel Hernández*

P-59 | La piel de naranja como ingrediente: revalorización y reducción del gusto amargo

Laura Vázquez Araújo – *Basque Culinary Center Fundazioa*

P-60 | Estudio de la calidad sensorial de un precocinado cárnico (carrilleras en salsa) mediante escalas j.a.r.: efecto de la temperatura de almacenamiento (refrigerada vs congelada).

Sonia Ventanas Canillas – *Universidad de Extremadura*

P-61 | Cambios sensoriales en frutos de sandía bajo diferentes escenarios de conservación

Tammila Venzke Klug – *Fundación TECNOVA*

P-62 | Evaluación de los consumidores de panceta de cerdo con diferente contenido de grasa mediante análisis explícitos e implícitos

Michela Albano – *IRTA*