

## AGUA FUENTES DE LEBANZA. LA DIFERENCIA ESTÁ EN LA CATA

**Dra. M<sup>a</sup> Asunción Alonso Gaité. Responsable del Área de Análisis Sensorial del departamento de I+D+i del Cetece (Palencia).**

Desde tiempos inmemoriales suele decirse que el agua es la esencia de la vida, no en vano somos agua en un 65% de nuestro cuerpo. Todos conocemos los beneficios para la salud del consumo de agua. El agua es esencial para la vida, necesaria para la digestión, la absorción de los nutrientes de los alimentos y la eliminación de los productos de desecho, así como el control térmico del cuerpo, el transporte de nutrientes y de todas las sustancias orgánicas del organismo. Entre el agua que nos aportan los alimentos y la que produce nuestro cuerpo, tenemos que completar un aporte de 1,5-2,0 litros de agua al día (en función de edad, actividad física, época del año etc.).

Bien es sabido que el agua, disolvente universal, procede de las precipitaciones, esta agua se filtra de forma natural en el subsuelo entrando en contacto con diferentes



elementos minerales, al disolverlos se produce una mezcla que hace que se convierta en agua mineral.

Por otro lado el análisis sensorial es una ciencia que permite analizar, evaluar, medir e interpretar las reacciones frente a determinados alimentos y materiales tal y como son percibidas por los 5 sentidos. Es una ciencia que posee su propio vocabulario, herramientas, técnicas de análisis, interpretación de los resultados y que cada día está siendo más utilizado por las empresas ya que se considera un factor clave en la preferencia y la aceptabilidad del producto por parte del consumidor.

Aunque el agua a priori se define sensorialmente como incolora, inodora e insípida tendremos que pensar que esa definición no sirve para todos los tipos de aguas. El agua que nosotros ingerimos no es agua químicamente pura y posee diferentes

concentraciones de minerales disueltos y otras sustancias que confieren al agua diferentes propiedades sensoriales.

Técnicamente no podemos llevar a cabo el análisis sensorial del agua mineral de la misma forma que concebimos la cata de vino, de queso y de otros productos tan normalizados como el aceite de oliva. Las concentraciones de sales y minerales que se encuentran en el agua, incluidas las aguas de alta mineralización, son muy bajas como para poder estimular los receptores de los sentidos con la misma intensidad que lo hacen otro tipo de sustancias encontradas en los alimentos. La cata de agua entraña cierta dificultad y sutileza, no requiere de grandes aspavientos, no imprime sensaciones penetrantes ni punzantes, y no podremos afirmar que las sensaciones percibidas sean persistentes ni intensas. Los estímulos, que produce el agua al llevar a cabo el análisis sensorial, son delicados sobre todo en lo referente a la textura (por su propia definición) como al olor (medida directa por vía nasal de compuestos volátiles).

Si nos fijamos en la analítica del agua podremos observar que no existen dos aguas naturales con la misma composición mineral. La dureza, la alcalinidad, la salinidad, todas estas características, van a influir de forma decisiva en las propiedades sensoriales del agua mineral. La distinta concentración de sustancias, es lo que verdaderamente va a alterar la percepción de las características sensoriales del producto: las sensaciones de sabor salado o ácido, de agrado o desagrado, de fluidez o densidad, de áspera o ligereza.

La cata de agua Fuentes de Lebanza se realiza en una sala cata con temperatura y atmósfera controlada (*UNE-ISO 8589:2010*) y por un panel de catadores entrenados. Al carecer de un recipiente específico estandarizado para la cata de agua, se utiliza habitualmente un catavinos (*UNE-ISO 87022:1992*) que debe estar totalmente limpio, sin residuos ni olores que interfieran en la medida de las percepciones visuales y olfativas. De la misma forma, y aunque no existe una normalización en el procedimiento de cata de agua, ésta debe servirse entre 20 y 22°C, es decir, ni fría ni caliente. Las bajas temperaturas disminuyen la producción de compuestos volátiles enmascarando la percepción en la cuantificación de los olores y aromas negativos, aumentando por el contrario a mayor temperatura. En cuanto a la cantidad necesaria de agua para realizar la cata, propondremos entre 50 y 100 ml de muestra por persona

pero permitiendo la degustación cuantas veces se requiera ya que es un producto que por su composición no va a saturar los sentidos .

La ficha de cata utilizada en la cata de agua de Lebanza es una ficha estructura en 5 puntos con 11 descriptores sensoriales agrupado por el orden normal de percepción sensorial.

- ❖ Aspecto externo: Transparencia y Brillantez
- ❖ Vía nasal directa: Presencia de olores extraños
- ❖ Propiedades de textura: Fluidez, limpidez y aspereza
- ❖ Sabor fundamental: Salado y Ácido.
- ❖ Aromas: Minerales e intensidad de aromas extraños
- ❖ Percepción general: Equilibrio sensorial.

Fuentes de Lebanza es un agua mineral natural procedente del manantial “La Cueva” en el corazón de un espacio natural protegido situado al norte de la provincia de Palencia. Este agua de baja mineralización, sin la presencia de nitratos ni flúor, es extremadamente baja en sodio con sólo 1,05 mg/l y 2,48 mg/l de magnesio así como con un bajo contenido en bicarbonatos, calcio y sílice que le confieren unas características sensoriales valoradas por su alta calidad.

El agua de Lebanza es extremadamente transparente, brillante, incluso con ciertos destellos ligeramente azules, sin defectos de olor, ligera, fresca, con un retrogusto mineral liviano pero apreciable y con una sutil acidez que deja una sensación de limpieza, fluidez y frescor. El contenido en calcio proporciona cierta consistencia de textura, los bicarbonatos cierto cuerpo y la sílice, aunque está presente en baja concentración, permite identificar un ligero aroma mineral tras la ingestión del producto.

El agua de Lebanza además de quitarte la sed y ser diurética, nos resulta ligera, fluida, fresca y con cierta percepción mineral carente de cualquier sensación negativa o de rechazo. Un agua sensorialmente equilibrada y beneficiosa que determina su preferencia por los especialistas y los consumidores. Para gustos no hay nada escrito

pero como consumidores, exigimos cada vez más porque reconocemos la calidad que no tiene que ser a cualquier precio.

La cultura sensorial debe imponerse cada vez más en este tipo de productos siendo una señal de identidad de calidad, glamour, salud y placer, donde no hay aguas buenas o malas sino diferentes tipos de agua como diferentes tipos de consumidores hay, tendremos que elegir según nuestro criterio de calidad sensorial probar y comparar.

### **Referencias bibliográficas.**

- ❖ Sipos L. (2011). *Sensory evaluation of mineral waters by profile analysis*. *Acta Alimentaria* 40 (1):19–26.
- ❖ Anzaldúa-Morales, A. (1993). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*. Editorial Acribia, S. A. Zaragoza. España.
- ❖ Espinosa, Manfugás J., (2007). *“Evaluación Sensorial”*. Ed. Universitaria.
- ❖ Fortin, J. Y Desplancke, C., (2001). *“Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores”*. Ed. Acribia. S.A. Zaragoza. España.
- ❖ Puig, E. Y Guerrero L. (2002). *“Introducción al análisis sensorial de los alimentos”*. Ed. Universidad de Barcelona.
- ❖ Normas UNE, (2010). AENOR (Asociación Española de Normalización). *“Análisis Sensorial”*. 2ª Edición.
- ❖ Teillet E., Schlich P., Urbano C., Cordelle S., Guichard E. (2010). *Sensory methodologies and the taste of water*. Food Quality and Preference. In press.
- ❖ Libro Blanco (2011). Las aguas de bebida envasadas. Aneabe.