

## LOGRAR SABORES REALES TODO UN DESAFÍO

La masificación de la producción, las multinacionales, la globalización, hacen que las técnicas lleguen rápidamente de un continente a otro, generando un desbalance entre los pequeños productores y las grandes multinacionales. Lo cual a su vez provoca que todos busquen las mismas soluciones a las que han llegado las transnacionales en cuanto a producto final:

- **Sabores intensos**
- **Colores atractivos**
- **Perfil de productos “símil”, fácilmente asociables a los originales**

Dónde se encuentra la diferencia entre los grandes y los pequeños?: un área de **I+D** existente, pujante y que trabaja activamente, experimentando.

Es en ésta parte de la estructura, donde los pequeños elaboradores están carentes habitualmente (como en todo, por supuesto que hay excepciones y empresas pequeñas que trabajan muy prolija, ordenada y laboriosamente)

Para lograr un efecto convincente en el producto final, se requiere, primero que nada, mucha experiencia práctica, ensayo y error para llegar a lo que se desea. Se aprende mucho de los errores y se logra adquirir mucho know how con productos que parecen no quedar como se ha propuesto.

Una vez que se está dispuesto a experimentar, para lograr un producto realista, impecable y difícil de distinguir en comparación a su original, se puede sugerir:

- ➔ Intentar con **distintas dosis de saborizante**, partiendo del tope de dosis “de arriba” y bajar progresivamente hasta llegar al tenor de sabor deseado
- ➔ **Ajustar progresivamente dulzor y salinidad** del producto, hasta donde los costos lo permiten o hasta donde el panel haya logrado una consistente respuesta positiva
- ➔ **Ajustar la acidez**, según se haya detectado en el producto original y presentando alternativas al panel para que vean si con otras opciones, el producto logra una aceptación superior. A veces, puede llevarse sorpresas.
- ➔ **Ajustar por último, la reología del producto**, evaluando si ajustando la textura, puede mejorarse el resultado en boca, durante la palatabilidad.