

Diseñan un método que valora la reacción del cerebro al sabor del vino

Investigadores de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche (este de España) diseñaron un método para valorar científicamente la reacción del cerebro a diferentes estímulos, como el sabor de un vino frente a otro y así desarrollar en un futuro nuevas técnicas de evaluación de la percepción de productos de acuerdo con indicadores biométricos. Gracias a técnicas avanzadas de registros neuronales, los investigadores de la UMH estudiaron si es posible caracterizar el sentido del gusto durante la cata de vino, a partir del registro y análisis de señales electroencefalográficas.

Esta técnica desarrollada por los ingenieros del 'Brain-Machine Interface Systems Lab' permite obtener una medida objetiva de cómo un consumidor medio valoraría el sabor de un vino, en lo que supone un experimento pionero del 'neuromarketing' o neurociencia del consumo aplicado al sector vitivinícola, según indicó el centro universitario.

Así, esta prueba no invasiva e indolora registra la actividad eléctrica del cerebro en distintas áreas mediante pequeños sensores colocados sobre el cuero cabelludo. En el estudio participaron diez voluntarios consumidores ocasionales de vino, los cuales realizaron una cata a ciegas de cinco vinos tintos de diferentes denominaciones de origen españolas seleccionadas al azar.

De esta forma, compararon la respuesta directa del cerebro a una evaluación tradicional, más subjetiva, en la que el sujeto valora los distintos matices del sabor y si el vino le resulta agradable mediante una encuesta. Según los investigadores, estudiar así la reacción biológica al consumo de un producto como el vino, complejo y con distintos grados de calidad, puede resultar muy útil para desarrollar en un futuro nuevas técnicas de evaluación de la percepción de productos en base a indicadores biométricos.

EFE