



El mirador



ÀLEX SALDAÑA
alexs@diaridetarragona.com

Catas sin probar

La tecnología nos está cambiando la vida –si no nos la ha cambiado ya–. A todos los niveles. En algunas cuestiones, sin duda, para bien; en otras, para mal, y, en otras, uno no sabría decir con certeza si lo que viene es peor o es el invento del siglo. Es lo que me ha pasado a mí al leer que expertos en inteligencia artificial de la Universidad de Salamanca han creado una tecnología capaz de conocer a qué sabe una pieza de jamón ibérico sin tener que probarla, gracias al uso de redes neuronales artificiales que han aprendido de los catadores de verdad a identificar matices como la grasa, la textura, el olor y el sabor del producto. Durante cuatro

años, catadores profesionales han puesto nota a centenares de piezas y han volcado sus conclusiones en una plataforma llamada i-Catador, hasta generar una base de datos suficientemente completa como para reproducir las sensaciones que tiene una persona al degustar la pieza. Dicen que la ventaja más evidente es que un fabricante pueda hacer un muestreo mucho mayor de su género para controlar la calidad del producto que comercializa sin tener que destruir las piezas, solo cortando un pequeño pedazo del extremo inferior para su análisis con infrarrojos. Y sí, seguramente para las empresas representa un importantísimo avance. Pero, no sé yo; eso de ir a una cata de jamón e irte sabiendo que es muy bueno pero sin probarlo, pues qué quieren que les diga. A mí no me hace mucha gracia.