

ANÁLISIS SENSORIAL DE LA CHISTORRA

ANÁLISIS SENSORIAL

EVALUACIÓN EXTERNA

ASPECTO EXTERNO:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Malo								Bueno

LIGAZÓN DE LA MASA:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Poca								Mucha

GRADO DE PICADO:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Poco								Mucho

DEFECTOS DEL ASPECTO VISUAL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Pocos								Muchos

EVALUACIÓN EN BOCA

DUREZA:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Muy blanda								Muy dura

JUGOSIDAD:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nada jugoso								Muy jugoso

PASTOSIDAD:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nada pastoso								Muy pastoso

INTENSIDAD DE FLAVOR A CURADO:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ausente								Muy intenso

INTENSIDAD DE FLAVOR A ESPECIAS:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ausente								Muy intenso

CALIDAD GLOBAL:

1 2 3 4 5 6 7 8 9
Me disgusta mucho Me gusta mucho

Observaciones:

PPCTA