

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