ANÁLISIS SENSORIAL SALCHICHA FRANKFURT

ANÁLISIS SENSORIAL

EVALUACIÓN EXTERNA

ASPECTO EXTERNO DE LA SALCHICHA:

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

INTENSIDAD DE FLAVOR A SALCHICHA FRANKFURT:

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: