ANALISI SENSORIALE DEL CIBO®

SCHEDA DI VALUTAZIONE

CIBO/PREPARAZIONE _____

_____

_____

PIATTO CALDO ☐ PIATTO FREDDO ☐

DEGUSTATORE _____

_____

DATA _____ ORA _____

LUOGO _____

FASI DELL'ESAME		POCO GRADEVOLE				ACCETTABILE				INVITANTE			
		1	2	3	4	4	5	6	7	7	8	9	10
VISIVO	ASPETTO												
	PRESENTAZIONE												
OLFATTIVO	FRANCHEZZA												
	ARMONIA												
	QUALITÀ												

		IMPERCETTIBILE			POCO PERCETTIBILE			ABBASTANZA PERCETTIBILE			PERCETTIBILE			MOLTO PERCETTIBILE		
		0	1	2	2	3	4	4	5	6	6	7	8	8	9	10
GUSTATIVO	SAPIDITÀ															
	TENDENZA AMAROGNOLA															
	TENDENZA ACIDA															
	DOLCEZZA															
	SPEZIATURA															
	AROMATICITÀ															
	UNTUOSITÀ															
	SUCCULENZA															
	TENDENZA DOLCE															
	GRASSEZZA															
	PERSISTENZA															

	POCO STRUTTURATO				ABBASTANZA STRUTTURATO				STRUTTURATO			
STRUTTURA												
	POCO EQUILIBRATO				ABBASTANZA EQUILIBRATO				EQUILIBRATO			
EQUILIBRIO												
ARMONIA COMPLESSIVA	POCO ARMONICO				ABBASTANZA ARMONICO				ARMONICO			