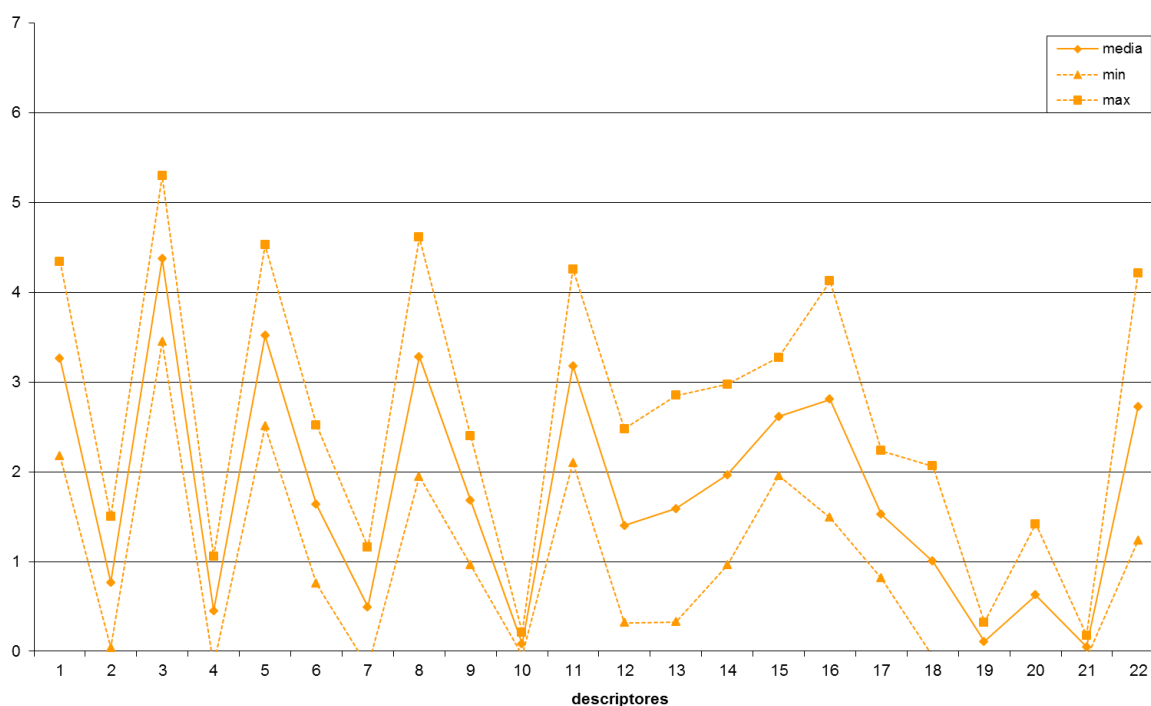


EJEMPLO DE APLICACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL

Mantenimiento de la calidad

Mediante la elaboración del perfil sensorial de un producto es posible su tipificación sensorial, lo que resulta esencial desde el punto de vista del control de calidad, tanto para los departamentos responsables en el contexto de la industria alimentaria, como para los organismos oficiales de control de calidad.

En ocasiones esta tipificación no debe ceñirse a unos valores fijos, sino que debe permitir al fabricante una cierta libertad para ajustarse a ese perfil con ligeras oscilaciones, cuyo margen de tolerancia podrá marcar la propia empresa.



- | | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1 Color de la pasta | 9 Olor leche de vaca | 16 Intensidad gral. flavor |
| 2 Brillo | 10 Olores extraños | 17 Flavor leche de vaca |
| 3 Ojos mecánicos | 11 Dureza en boca | 18 Flavor mantequilla |
| 4 Ojos fermentativos | 12 Friabilidad | 19 Flavores extraños |
| 5 Consistencia al corte | 13 Adhesividad en boca | 20 Retrogusto amargo |
| 6 Elasticidad | 14 Ácido | 21 Retrogustos extraños |
| 7 Estratificación | 15 Salado | 22 Persistencia |
| 8 Intensidad gral. olor | | |