ANEXOS 6

MATERIALES













INSUMOS





PESAJE





PELADO Y CORTADO





TRASLADO





ADICIÓN DE STEVIA





COCCIÓN



ENVASADO





PASTEURIZACIÓN DE LOS FRASCOS





ANEXO REPOSO DE LOS FRASCOS





LABORATORIO

. Comprobación de Solidos Solubles en Laboratorio (4/03/2018)









PRUEBA AFECTIVA

GRADO DE SATISFACCION (ESCALA HEDÓNICA)

NOMBRE:				
EDAD:				
PRODUCTO: FECHA:				
INSTRUCCIONE	S:			
•	ladar unos seg	galleta con mermelada, gundos y contesta, sele ada pregunta		
1. En cuanto al co	lor de la merm	elada, dirías que es		
Muy fuerte	Fuerte	Adecuado	Débil	Muy débil
2. Que tanto te gua	sta el COLOR	de la mermelada?		
Muchísimo	Mucho	Ni mucho ni poco	Poco	Nada
3. En cuanto al CO	ONTENIDO D	E FRUTA de esta MEI	RMELADA,	dirías que es
Muchísimo	Mucho	Adecuado Po	осо	Nada
4¿Que tanto te gus	sta el CONTEN	NIDO DE FRUTA de e	sta Mermela	da?
Muchisimo	Mucho	Ni mucho ni poco	Poco	Nada

5. En cuanto al DU	JLZOR de esta M	IERMELADA, dirias	s que es	
Muy fuerte	Fuerte	Adecuado	Debil	Muy débil
6. ¿Qué tanto te gu	ısta el DULZOR	de esta MERMELAI	DA?	
Muchisimo	Mucho	Ni mucho ni poco	Poco	Nada
7. En cuanto al SA	BOR DE LA FR	UTA, dirías que es		
Muy fuerte	Fuerte	Adecuado	Débil	Muy débil
8. ¿Qué tanto te gu	ısto LA MERME	LADA que acabas de	e probar?	
Muchisimo	Mucho	Ni mucho ni poco	Poco	Nada
9. En cuanto a la C	CONSISTENCIA	de esta MERMELA	DA?	
Muy fuerte Fue	erte Justo com	o me gusta D	Debil Mu	ıy débil
10. ¿Qué tanto te g	gusto la CONSIS	ΓENCIA de esta ME	RMELADA?	
Muchisimo	Mucho	Ni mucho ni poco	Poco	Nada
11. ¿Cuál sería tu	intención de com	prar esta MERMELA	ADA?	
Definitivamente si la no Compraría	Probablemente si la compraría	Tal vez si, Tal vez no la compraría	Probablemente no la compraría	Definitivamente