

ANEXOS

“Evaluación comparativa de las características organolépticas y gustativas del jugo natural de la piña (*ananas comosus*) con la aplicación de dos endulzantes no caloríficos.”

Tesista: Rodrigo Alberto Peralta Dosserich

Instrucciones:

- Por favor coloque su nombre y fecha en todas la hoja que se le entregan
- Se le presentarán 9 muestras codificadas de jugo de piña.
- Limpie su paladar con un trozo de queso.
- Haga su evaluación de izquierda a derecha.
- Marque con una “X” el círculo adecuado según su evaluación de las muestras de acuerdo con los atributos de: color, olor, sabor, dulzor, apariencia y aceptación general.
- Antes de probar cada muestra, evalúe primero el color y aroma.
- En la Escala:

1	Me gusta mucho
2	Me gusta poco
3	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me disgusta poco
5	Me disgusta mucho

- Al finalizar la evaluación deje la hoja en su cubículo.

ATENCION!!! Asegúrese de haber leído todas las instrucciones antes de ejecutar la evaluación. Si tiene alguna inquietud, aproveche ahora para indicarle al instructor.

HOJA DE EVALUACIÓN

NOMBRE:

FECHA:.....

MUESTRA:

	1 Me gusta mucho	2 Me gusta poco	3 No me gusta ni me disgusta	4 Me disgusta poco	5 Me disgusta mucho
Color	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Olor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sabor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dulzor	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Apariencia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aceptación	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>







