



ANEXO B.1

TEST DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE UNA MERMELEDA DE CALABAZA CON LA MEZCLA DE MANZANA

Nombre completo

Fecha.....

MUESTRA #

1_ ¿En cuánto al color de la mermelada dirías qué es?

Muy desagradable. Desagradable. Regular. Agradable. Muy agradable.

2. ¿En cuánto al olor de la mermelada dirías qué es?

Muy desagradable. Desagradable. Regular. Agradable. Muy agradable.

3. ¿En cuánto al dulzor de la mermelada dirías qué es?

Muy dulce. Adecuado Regular Poco dulce. No se siente el dulce.

4. ¿En cuánto al sabor de la mermelada, dirías que es?

Muy desagradable. Desagradable. Regular. Agradable. Muy agradable.



5. ¿En cuanto a la consistencia de esta mermelada, dirías que es?

Muy fuerte.

Fuerte.

Adecuado.

Débil.

Muy débil.

6 ¿Te gusta la mermelada que acabas de probar?

Me gusta mucho.

Me gusta poco.

Ni me gusta, ni me

Me disgusta poco.

No me gusta

disgusta.

7. ¿Cuál sería tu intención de comprar esta mermelada?

Definitivamente

Probablemente

Quizás si la compraría

Probablemente

Definitivamente

si la compraría.

si la compraría.

Quizás no la compraría.

no la compraría.

no la compraría



ANEXO B.2

MATERIA PRIMA



ANEXO B.3

PROCESO DE ELABORACION



1.- Recepción de la fruta y hortaliza



2.- Selección



3.- Lavado



4.- pelado



5.- Pulpeado de la calabaza y manzana



6.- proceso de pesado de los edulcorantes.



7.- Cocción



8.- Envasado



9.- Sellado



10.- Almacenado



Producto final



ANEXO B.4

EVALUACIÓN SENSORIAL

