

## **TEST DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA MERMELADA DE FRUTILLA**

**NOMBRE:** .....

**FECHA:**.....

### **Instrucciones:**

- Por favor coloque su nombre y fecha en las hojas que se le entregan
- Se le presentarán 4 muestras codificadas de mermelada de frutilla, una galleta y un vaso con agua.
- Limpie su paladar con galleta y agua antes y después de cada muestra.
- Haga su evaluación de izquierda a derecha.
- Marque con una “X” el círculo según su evaluación de las muestras de acuerdo con los atributos de: color, aroma, sabor, dulzor, consistencia, y aceptación general.
- Antes de probar cada muestra, evalúe primero el color y aroma.
- Al finalizar la evaluación deje la hoja en su cubículo.

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

**1. ¿En cuánto al color de la mermelada de frutilla le parece que es?**

Muy fuerte

Fuerte

Adecuado

Débil

Muy débil

☐☐☐☐☐

**2. ¿Qué tanto le gusta el color de la mermelada de frutilla?**

Me gusta  
mucho

Me gusta

No me gusta

No me gusta  
nada

☐☐☐☐

**3. ¿En cuánto al olor de la mermelada de frutilla, diría que es?**

Muy fuerte

Fuerte

Adecuado

Débil

Muy débil

☐☐☐☐☐

**4. ¿Qué tanto le gusta el olor de la mermelada de frutilla?**

Me gusta  
mucho

Me gusta

No me gusta

No me gusta  
nada

☐☐☐☐

**5. ¿En cuánto al sabor de esta mermelada de frutilla, dirías que es?**

Muy fuerte

Fuerte

Adecuado

Débil

Muy débil

☐☐☐☐☐

**6. ¿Qué tanto le gusta el sabor de esta mermelada de frutilla?**

Me gusta  
mucho

Me gusta

No me gusta

No me gusta  
nada

☐☐☐☐

**7. ¿Qué tanto le gustó la mermelada que acabas de probar?**

Me gusta  
mucho

Me gusta

No me gusta

No me gusta  
nada

☐☐☐☐

La prueba de preferencia se evaluará mediante el método de escala Hedónica donde se calificaron las siguientes características: apariencia, olor, color, textura y sabor; en la cual cada juez elegirá entre las siguientes opciones y puntajes:

## **ANEXO**

### **FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MERMELADA DE FRUTILLA**

#### **Recepción y selección**



#### **Lavado y pesado**



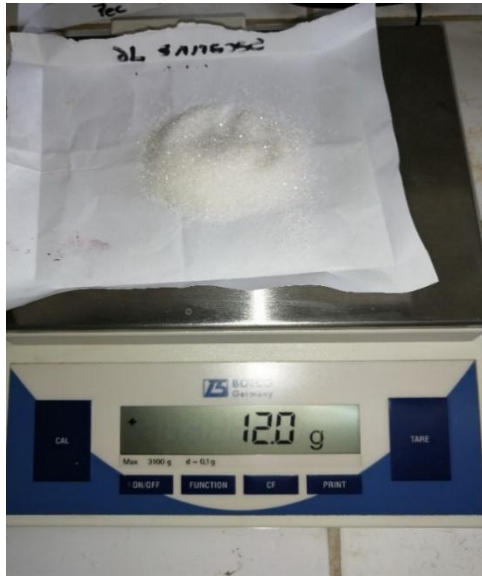


## Pelado





## Dosificación de insumos



## Pre-cocción





## Cocción



## Envasado y sellado



## Almacenado





## EVALUACIÓN SENSORIAL

### Preparación de muestras para el análisis sensorial



### Cateadores no entrenados evaluando muestras de cada tratamiento





