

Nome del giudice: Data.....

TEST DUO TRIO (ISO 10399:2010)

Vengono presentati tre campioni: 2 contraddistinti da codice numerico ed uno di riferimento

..... rif

Individuare il campione uguale al riferimento e contrassegnarlo con una X

TEST DI CONFRONTO A COPPIA (UNI ISO 5495)

Assaggiare i campioni da sinistra a destra e valutare quello che risulta sensorialmente migliore e contrassegnarlo con una X, se la differenza non è evidente azzarda un'ipotesi.

.....

TEST TRIANGOLARE (ISO 4120:2008)

Valutare i campioni da sinistra a destra:

Due sono identici: segnare con una X il campione diverso dagli altri due.

.....

PROFILO SENSORIALE (ISO 13299:2010)

Definire per in esame:

- Valutazione quantitativa del grado di salinità (troppo salato = 5; moderatamente salato = 6; sale equilibrato = 7; dolce =8)
- Coesione: caratteristica di struttura meccanica relativa al grado di come una sostanza può essere deformata prima che si rompa
- Masticabilità: caratteristica di struttura meccanica relativa al grado di lavoro richiesto per masticare un prodotto solido in uno stato pronto per la deglutizione