

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI COTTI



PRODOTTO _____ Campione n° _____

Assaggiatore _____ data _____ ora _____

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Note descrittive
ESAME ESTERNO												
ESAME VISIVO DELLA FETTA												
ESAME OLFATTIVO	Odori											
	Intensità											
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore											
	Aromi											
	Persistenza											
STRUTTURA	Consistenza											
	Masticabilità											
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO												
PUNTEGGIO TOTALE											/ 100	

Note:

VOCABOLARIO DI SUPPORTO

ESAME ESTERNO

Tattile: Consistenza al tatto.

Visivo: Regolarità di forma; aspetto e colore della superficie esterna (cotenna e parte restante). Legatura.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

Colore del magro e colore del grasso; individuabilità delle fasce muscolari; marezatura. Difetti (sacche di gelatina, macchie, ematomi, fessurazioni, lucidità della fetta, etc.). Tenuta della fetta (visivo e tattile).

ESAME OLFATTIVO

Odori: Carne cotta, speziatura. Altre componenti odorose (affumicato, erbe aromatiche, brodo, etc.). Odori anomali (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

Intensità: Impatto olfattivo immediato degli odori positivi.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Sapore: Dolce, salato, acido, amaro, umami.

Aromi: Carne cotta, speziatura. Altre componenti aromatiche (affumicato, erbe aromatiche, brodo, etc.). Piccante (trigeminale). Aromi anomali (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

Persistenza: Durata della percezione dei sapori e degli aromi positivi.

STRUTTURA

Consistenza: Tenero, duro, setoso, gommoso, fibroso. Coeso o slegato. Succoso o asciutto. Scioglievole o stopposo.

Masticabilità: Facilità e piacere alla masticazione. Agevole o difficoltosa formazione del bolo da deglutire.

EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO

Giudizio complessivo sull'equilibrio tra le componenti olfattive, gustative e retro-olfattive, tenendo conto delle caratteristiche del prodotto.