

Campaña Calidad con Gusto

PANELISTA DEGUSTADOR

Pascual Ibáñez, Director Académico y evaluador sensorial responsable de la cata



METODOLOGIA

Se aplicó una ficha estandarizada para evaluar los atributos sensoriales del producto. En esta oportunidad no se utilizaron puntajes de medición por no tratarse de un análisis comparativo.

La ficha de cata utilizada muestra descriptores para cada fase de la cata: visual, olfativa, gustativa-táctil y armonía-juicio global.

RESULTADOS

NUMERO DE MUESTRA: 25

Nombre Producto:	Granola
Marca / empresa:	WILD FOODS
Origen:	Chile

Nota de cata

Aspecto: Montoncitos aglomerados con todos sus ingredientes

Olfato: En nariz, amplio abanico de aromas, destacando el coco y frutos secos tostados, junto a especias y zapallo confitado

Gusto: Sabe crujiente, donde todos los ingredientes se funden con un moderado punto de dulzura

Una sabrosa y nutritiva forma de alimentarse

Sugerencias / Comentarios

Enviados a la empresa participante



ANÁLISIS SENSORIAL / EVALUACIÓN SIMPLE – Espacio Food & Service 2019

Total productos degustados: 46

Fecha degustación: 01 al 04 de octubre 2019

Entrega: 17 al 24 octubre 2019

Pascual Ibáñez, Sommelier