

## 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: 31**

<b>Nombre Producto:</b>	Mermelada de Cebolla
<b>Marca / empresa:</b>	A LA HUERTA DE LA ESQUINA
<b>Origen:</b>	Chile
<b>Dónde encontrarlo:</b>	Supermercados y tiendas

#### Nota de cata

**Aspecto:** Color piel de cebolla, brillante

**Olfato:** Franco a cebolla caramelizada y dejos terrosos

**Gusto:** En boca sabor suave y textura tierna con moderado punto dulce

*Natural y saludable*

#### 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