

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: 30

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Nombre Producto: | Mermelada de Tomate |
| Marca / empresa: | A LA HUERTA DE LA ESQUINA |
| Origen: | Chile |
| Dónde encontrarlo: | Supermercados, tiendas |

Nota de cata

Aspecto: Rojo anaranjado

Olfato: Aroma a semillas de tomate y almíbar, tomate verde

Gusto: Mantiene un dulzor justo y matizado por la acidez del fruto con buena dosis de almíbar. Recuerdos a hoja de tomate
Natural y equilibrada

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
SOMMELIER

Pascual Ibáñez, Sommelier