

# CREACIÓN Y CALIBRAJE DE UN PANEL ORGANOLÉPTICO.

# EL PANEL

## ANALISIS SENSORIAL

Los panelistas deben :

- ❖ Tener un aptitud a el análisis sensorial.
- ❖ Saber utilizar los sentidos : ver ,tocar, oler, catar.
- ❖ Tener el mismo y uniforme lenguaje.
- ❖ Conocer como describir un cafe
- ❖ Conocer las anomalias de gusto

# ANÁLISIS SENSORIAL

APTITUD A EL ANÁLISIS SENSORIAL.

# ANALISIS SENSORIAL

Los panelistas deben catar los diferentes sabores en prueba ciega (Blind Test) y tratar de identificarlos

# ANALISIS SENSORIAL

Las sustancias utilizadas para calibrar los sabores son

# ANALISIS SENSORIAL

CALIBRACIÓN DE LOS SABORES		
SABOR	SUSTANCIAS	CONCENTRACIÓN G/Litro
ACIDEZ	ÁCIDO CÍTRICO	1
AMARGA	CAFEÍNA CHLORHYDRATE DE QUININA	0,2 0,020
SALADA	CHLORUME DE SODIO	6
AZUCARADA	AZUCAR SACCHAROSE	32

# FICHA ENTRENAMIENTO

## ENTRENAMIENTO DE LOS CATADORES

Acaba de recibir 4 normas de referencia señaladas A B C D..

**A** ⇒ **SABOR AZUCADA**

**B** ⇒ **SABOR SALADO**

**C** ⇒ **SABOR ÁCIDO**

**D** ⇒ **SABOR AMARGO**

**F**amiliarice con el gusto de estos sabores. Enjuagase la boca al agua entre las muestras tan a menudo como lo desea.