

FITXA DE TAST (Exemple)

NOM (i % en cacau)

1) SENSACIONS VISUALS

- a. Aspecte de la presa: (*mate, brillant, setinat*)
- b. Superfície: (*llisa, granulada, amb rugositats*)
- c. Modelat: (*quadrat, rectangular, amb nom de la marca*)
- d. Defectes que s'aprecien visualment: (*ratllat, estriat, blanquejat*)
- c. Color de la presa: (*marró clar, fosc, negra, groc*)

2) SENSACIONS OLFATIVES

- Percepció de les olors per via nasal i retronasal (interior de la boca)
- Percepció de possibles males olors

3) SENSACIONS AUDITIVES

- a. Soroll que fa al mossegar: (*suau, sord*)
- b. Soroll que fa en boca: (*cruixent, sord, reveixinant*)

4) SENSACIONS GUSTATIVES

- a. La textura de la xocolata : (*si es fundent, untuosa, fluida, enganxosa, compacta*).
- b. Tipus d'aromes : (*floral, vegetal, espècies, làctics, fruits secs*).
- c. Afinament dels aromes: (*delicat, simple, complex, equilibrat*).
- d. Intensitat dels aromes: (*lleuger, mig, potent, rodó*)

NOTES DE TAST

Permanència en boca. Equilibri de sabors. Post gust, etc.