

Análisis sensorial

Análisis sensorial“

- 1. Queso (la muestra)**
- 2. Descripción del queso**
- 3. Tablas de defectos**
- 4. Escala de 5-puntos**
- 5. El experto / el juez**

1. La muestra



2. Descripción del queso

Gouda, Edam

para-méto	descripción	defectos	eva-lua-ción
aspecto-exterior	corteza fina, seca, amarilla también con una fina capa de hongos blancos también sin corteza		
aspecto-interior	La pasta del queso joven es firme y de color amarillo claro y aparece salpicada de agujeros pequeños e irregulares de tamaño del guisante o más grandes y escasos.		
consistencia	Pasta firme y todavía elástico		
olor	Ligeramente acaramelado y picante, nunca ácido; notas a nueces y muy suave.		
sabor	Ligeramente acaramelado y picante, nunca ácido; notas a nueces y muy suave.		

3. Detección de la diferencia por medio del análisis sensorial

4. Evaluación con la tabla de defectos y con la escala de 5-puntos

Turrialba

parámetro	descripción	defectos	evaluación
aspecto- exterior	Color crema uniforme con superficie cerrada, húmedo, sin capa viscosa.		
aspecto- interior	Color crema uniforme, con ojos mecánicos pequeños, dispersos en todo el queso y todavía sale suero.		
consistencia	Suave, fino en textura, no se sienten partículas en la boca.		
olor	Olor a leche, con una leve acidez limpia		
sabor	Sabor a leche, con una leve acidez limpia		

Mozzarella

parámetro	descripción	defectos	evaluación
aspecto- exterior	Color amarillo claro, superficie cerrada y húmeda.		
aspecto- interior	Estructura de hilos parecidas a fibras de carne de pollo. Sale suero.		
consistencia	Suave, fibras elásticas, no tiene partículas.		
olor	Olor a leche, con una acidez media		
sabor	Sabor a leche, con una acidez media		

Monterrico

parámetro	descripción	defectos	evaluación
aspecto- exterior	Color amarillo claro, superficie cerrada y húmeda.		
aspecto- interior	Estructura cerrada sin ojos.		
consistencia	Suave, elástico, no tiene partículas, textura cerrada, cremoso, derrite e hila.		
olor	Olor a leche, poco aromático, ligeramente ácido.		
sabor	Sabor a leche, poco aromático, ligeramente ácido.		

Gouda



Gouda, Edam

parámetro	descripción	defectos	evaluación
aspecto-exterior	Corteza fina, seca, amarilla también con una fina capa de hongos blancos también sin corteza		
aspecto-interior	La pasta del queso joven es firme y de color amarillo claro y aparece salpicada de agujeros pequeños e irregulares de tamaño del guisante o más grandes y escasos.		
consistencia	Pasta firme y todavía elastico		
olor	Ligeramente acaramelado y picante, nunca acido; notas a nueces y muy suave.		
sabor	Ligeramente acaramelado y picante, nunca acido; notas a nueces y muy suave.		

Emmental

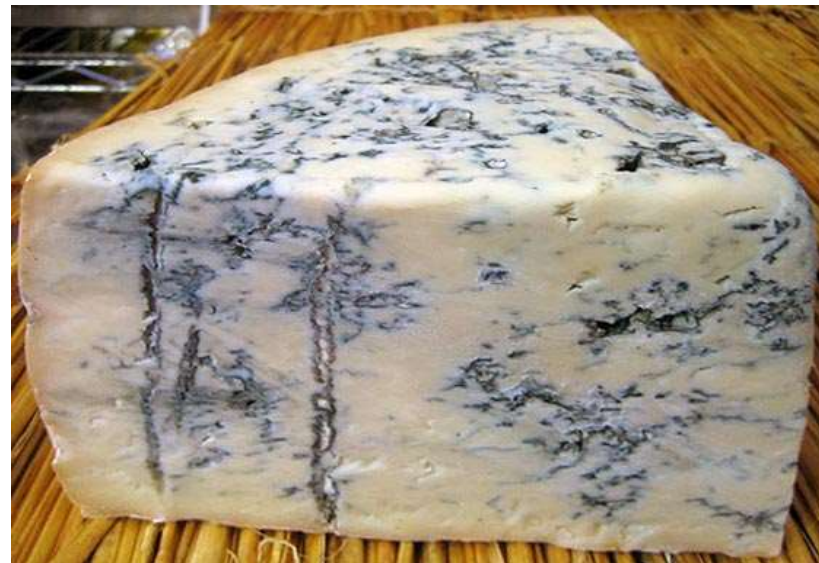


Foto: www.mundoquesos.com

Emmental

Parámetro	Descripción	defectos	evaluación
aspecto-exterior	corteza natural, seca, lisa, encerada, color dorado a marrón, superficie poco concavo; también sin corteza es posible.		
aspecto-interior	Color marfil, ojos dispercidos regularmente ojos del tamaño de una cereza		
consistencia	Pasta suave, elástica, no firme.		
olor	aromático (suave, débil) olor a nuez.		
sabor	aromático (suave, débil) Sabor es delicado y a nuez.		

Roquefort, Gorgonzola, Edelpilzkäse



Roquefort

parámetro	descripción	defectos	evaluación
aspecto- exterior	se ve el perfora del queso costra gruesa de color gris rojizo con puntos gris de Penicillium		
Aspecto- interior	pasta de color blanco a amarillo claro, con abundantes vetas de color azul verdoso. cuajada abierta (ojos en la cuajada)		
consistencia	un poco harinosa, pero tambien la pasta servirá para untar		
olor	con una tendencia a dulce y con un toque a madera enmohecida.		
sabor	Sueve hasta ligeramente picante		

Características sensoriales (defectos) para la evaluación de queso semiduro (gouda, edam, tilsit)

Aspecto-exterior								
Abblättern von Paraffin	parafina se desconcha	4	runzelig	rugoso	3	nicht bewertbar	no valorable	0
durchgelegen		3	schlecht gepflegt	corteza mal tratada	3	weißschmierig	corteza viscosa de color blanco	3
grauer Belag	superficie con una capa de color gris	4	sonstige Abweichung	otros defectos	4	zu trocken	demasiado seco	4
Fremdschimmel	hongos no deseados	3	ungleichmäßige Form	forma desproporcionada	4	zu viel Schmiere	mucha corteza viscosa	4
nass	mojado	3	ungleichmäßige Oberfläche	superficie desigual	4	zu wenig Schmiere	muy poca corteza viscosa	4
rissige Rinde	corteza agrietada	4	verheft	levadura sobre la corteza	3	zu feucht	demasiado húmedo	4
Aspecto-Interior								
blind	ciego queso sin ojos	4	Lochung untypisch	con ojos atípicos	4	Salzrand	borde blanco por el sal	4
dicke Rinde	corteza gruesa	4	Lochung zu viel	muchos ojos	4	triebzig	muchos ojos	3
dunkler Rand	borde oscuro	4	Lochung zu wenig	pocos ojos	4	ungleichmäßige Reifung	maduración desigual	4
fehlfarbig	color de la pasta falsa	4	marmoriert	veteado / jaspeado	3	zweifarbig	de dos colores	4
gerissen	agrietado	3	Molkennester	suero encerrado en la pasta	3	sonstige Abweichungen	otros defectos	4
Lochung falsch	ojos falsos	3	nisslig	mil agujeros	4	nicht bewertbar	no valorable	0
Lochung unrein	ojos variables	4	Randlochung	ojos bajo la superficie (en el borde)	4	Gärlochung (bei Tilsiter)	ojos formados por la fermentación	3

Características sensoriales (defectos) para la evaluación de queso semiduro (gouda, edam, tilsit)

olor								
brandig	quemado	3	leer / fade	sin olor	4	süßlich	dulce	3
dumpf	enmohecido	3	muffig	mohoso	3	sonstige Abweichungen	otros defectos	
Fremdgeruch	olor extraño	3	Nicht typisch	atípico	3	nicht bewertbar	no valorable	0
futtrig	olor a pienso	3	ranzelnd	rancio	3	hefig (bei Tilsiter)	con olor a levadura	3
gärig	fermentado	3	sauer	ácido	4			
Sabor								
bitter	amargo	4	hefig	con sabor a levadura	3	salzig	salado	4
brandig	quemado	3	leer	sin sabor	4	sauer	ácido	4
dumpf	enmohecido	4	malzig	maltoso	3	seifig	jabonoso	2
futtrig	sabor a pienso (forraje)	3	muffig	mohoso	3	süßlich	dulce	3
Fremdgeschmack	sabor extraño	3	nicht typisch	atípico	3	sonstige Abweichung	otros defectos	4
gärig	fermentado	3	ranzelnd	rancio	3	nicht bewertbar	no valorable	0
Consistencia								
bröckelig	friable	4	schwammig	esponjado	3	sonstige Abweichung	otros defectos	4
kreidig	tiza	3	zäh	adherente	4	nicht bewertbar	no valorable	0
kurz	corto	4	zu fest	demasiado consistente	4	pappig (bei Tilsiter)	pegajoso	4
randweich	blando bajo la corteza	3	zu weich	demasiado blando	4			

La escala de 5 puntos (DLG)

puntos	descripción	características
5	muy bien	no hay desviación del estándar
4	bien	desviación insignificante
3	satisfactorio	desviación detectable
2	menos satisfactorio	desviación clara / evidente
1	no es satisfactorio	desviación fuerte
0	insuficiente	no evaluable

E. Descripción y evaluación de quesos usando la escala de 5-puntos (DLG)

		evaluación				
		aspecto exterior	aspecto interior	olor	sabor	consistencia textura
número	queso	puntos descripción	puntos descripción	puntos descripción	puntos descripción	puntos descripción
Ejemplo	Gouda	5	4 Sin ojos	5	4 amargo	4 Blando
1	Turrialba					
2	Mozzarella					
3	Monte Rico					
4	Gouda					