Fisa de Evaluare a Gustului unui Espresso

Data	Numele evaluatorului	Codul evaluatorului	Codul esantionului

				1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Visual	☐	Intensitatea culorii	Nivelul de saturatie a culorii cremei considerandu-se galben pal ca zero si maro roscat ca maximum	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Textura	Asociind crema cu o bucata de material textil, apreciati densitatea materialului: o densitate mai mica este echivalenta cu o nota mai mare	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Atractivitate	Placerea visuala	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
Olfactiv	☐	Intensitatea olfactiva		☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Abundenta olfactiva		☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Corectitudinea olfactiva		☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
Gust si tactil	☐	Corpolenta	Aspectul siropos: zero corespunde vascozitatii unei cafele fitru; maximum corespunde vascozitatii unui espresso care are o prezenta ridicata de substante extrase	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Aciditatea	Perceptia aciditatii similara unei senzatii de scurta durata asemanatoare unui curent electric pe limba	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Amara	Intensitatea gustului amar	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Astringenta	Corespunde pierderii temporare a proprietatii de lubrefiere a salivei si a unei perceptii de mucoasa orala aspra.	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Echilibrul gustativ	Placerea oferita de echilibrul dintre aciditate si gustul amar.	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Echilibrul tactil	Placerea oferita de corpolenta si senzatiile sferice	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
Gust ulterior	☐	Floral si fruct proaspat	Floral, citrice, miere, capsuni, pepene, fructe proaspete	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Leguma	Legume proaspere (mazare, ardei gras, iarba proaspat cosita), legume uscate (paie, fan, ciuperci), legume fierte (cartofi fierti, cicoare), balsamic (lemn parfumat – ex. santal, cedru, etc., ierburi aromatice)	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Fruct uscat si nuci	Alune de padure, nuci, migdale, smochine, curmale, prune uscate	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Prajit	Cereale (malt, paine prajita), caramel, cacao, vanilie, produse de cofetarie	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Condimentat	Piper, usturoi, mustar, lemn dulce, alte condimente	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Afumat	Prajit (in ulei, ulei ars) sau Fript (carne fripta, cenusa, carbune, fum, cauciuc ars)	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Biochimic	Miros de pamant reavan, mucegai, fenoli (miros de farmacie), lapte inchegat (unt, branza), animal (grajd, piele), sulfuros (ceapa, varza fiarta, oua stricate), alcalin (creta), hidrocarburi, oxidat (ranced), chemical (solventi)	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Miros general placut	Intensitatea mirosului care se datoreaza unei materii prime de calitate si a unui proces de productie corespunzator	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Miros general neplacut	Intensitatea mirosului care se datoreaza unui / unor neajunsuri in ceea ce priveste materia prime sau procesul de productie	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Persistenta aromei	Durata de timp in care se pastreaza aromele dupa consum	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Finete	Eleganta si placerea aromei	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Bogatie	Complexitatea gustului	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐
	☐	Nivel hedonic	Nivelul complet de placere	☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

www.papajacques.ro