

DAQ

List Test Attribute

ANNOTAZIONI

VALUTAZIONE COMPLESSIVA / EDONISTICA

Note Generali

Master Mozzarella

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Test discriminante - Confronto a Coppie

Confronto a coppie BILATERALE c

Confronto a coppie UNILATERALE

Test discriminante - Due su Cinque

Due su Cinque con scelta del migli

Test discriminante - Duo Trio

Duo Trio con Valutazione Globale

Duo Trio Test Base

Test discriminante - Metodo "A" non "A"

Metodo "A" non "A"

Test discriminante - Rank da 3 a 9 campioni

Rank Base da 3 a 9 campioni

Test discriminante - Robinson

Robinson Base Gustativo scelta 2

Test discriminante - Triangolare con 3 Campioni

Triangolare con tre Campioni e so

triangolare con 3 campioni solo ca

Test discriminante - Triangolare con 4 Campioni

Triangolare 4 campioni con scelta c

Triangolare 4 campioni solo camp

AROMI

OLFATTIVA

Aromi negativi

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Aromi positivi caratteristici

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

ASPETTO AL TAGLIO

VISIVA

Distribuzione dei lardelli

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Grandezza lardelli

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Occhiatura pasta

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Quantità di grasso

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

ASPETTO GENERALE

DAQ

List Test Attribute

VISIVA

Attrazione

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Salame Grana Fine

Compattezza

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Levigatura crosta

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Spessore crosta

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

COLORE

VISIVA

Colore rosso

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Intensità colore

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Intensità colore crosta

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Intensità colore pasta

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

CONSISTENZA

TATTILE

Adesività

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Durezza

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Elasticità

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Fibrosità

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Masticabilità

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Pelabilità

Test analitico descrittivo - QDA

DAQ

List Test Attribute

Salame Grana Fine

Solubilità

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Umidità

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Untuosità

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

FLOREALE

OLFATTIVA

Fiori vari

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Floreale

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Miele

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

LATTICO

OLFATTIVA

Lattico

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Lattico Acido

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Lattico cotto

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Lattico fresco

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

Lattico Fresco - Panna

Test analitico descrittivo - QDA

Master Formaggi

PROFUMI

OLFATTIVA

Affumicato

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Aglio

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Carne fresca

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

DAQ

List Test Attribute

Carne stagionata	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Intensità olfattiva	Test analitico descrittivo - QDA
Master Formaggi	
Intensità profumo	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti
Master Mozzarella	
Intensità profumo caratteristico	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Pepe	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Speziato	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	

SAPORI

GUSTATIVA

Acido	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Master Mozzarella	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti
Amaro	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Master Mozzarella	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti
Dolce	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Grasso	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Intensità sapore	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti
Master Mozzarella	
Salato	Test analitico descrittivo - QDA
Salame Grana Fine	
Master Mozzarella	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

SENSAZIONI

GUSTATIVA

Astringente	Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti
Master Mozzarella	

DAQ

List Test Attribute

Piccante

Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

SPECIALI

DESCRITTORI SPECIALI

Diverso (Si o No)

Test discriminante - Metodo "A" non "A"

Metodo "A" non "A"

Ordina Campioni (Attributo Speciale)

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Test discriminante - Rank da 3 a 9 campioni

Rank Base da 3 a 9 campioni

Scegli 1 Campione

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Test discriminante - Confronto a Coppie

Confronto a coppie BILATERALE c

Confronto a coppie UNILATERALE

Test discriminante - Duo Trio

Duo Trio con Valutazione Globale

Duo Trio Test Base

Test discriminante - Triangolare con 3 Campioni

Triangolare con tre Campioni e so
triangolare con 3 campioni solo cal

Test discriminante - Triangolare con 4 Campioni

Triangolare 4 campioni con scelta c
Triangolare 4 campioni solo campio

Scegli 2 Campioni

Test discriminante - Due su Cinque

Due su Cinque con scelta del migli

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

VALUTAZIONE COMPLESSIVA / EDONISTICA

Punteggio Test Robinson

Test discriminante - Robinson

Robinson Base Gustativo scelta 2

Valutazione Globale

Test discriminante - Duo Trio

Duo Trio con Valutazione Globale