

# 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

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

Amaro  
Test analitico descrittivo - QDA

Salame Grana Fine

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

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

Test analitico descrittivo - QDA da 2 a 9 prodotti

Master Mozzarella

### 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 camp

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