

DAQ

List All Test Attribute

	Id.
DESCRITTORI SPECIALI	8
<i>Sono delle misure di tipo funzionale</i>	
SPECIALI	24
<i>Gruppi sensoriali dedicati a particolari tipi di test</i>	
<i>Dinamico TDS / TI</i>	4
<i>Diverso (Si o No)</i>	5
<i>Ordina Campioni (Attributo Speciale)</i>	1
<i>Scegli 1 Campione</i>	2
<i>Indica che si deve scegliere obbligatoriamente un campione utile ad esempio in un test triangolare.</i>	
<i>Scegli 2 Campioni</i>	3
GUSTATIVA	5
GUSTI/AROMI	
GUSTI/AROMI ANOMALI	
RETROGUSTI	
RETROGUSTI ANOMALI	
SAPORI	28
<i>Acido</i>	298
<i>Amaro</i>	299
<i>Dolce</i>	300
<i>Grasso</i>	296
<i>Intensità sapore</i>	309
<i>Salato</i>	297
<i>Umami</i>	316
SAPORI ANOMALI	22
<i>Dolce Artificiale</i>	320
<i>Dolce Stucchevole</i>	319
<i>Grasso Rancido</i>	317
<i>Grasso Stantio</i>	318
SENSAZIONI	35
<i>Astringente</i>	311
<i>Gelificante</i>	321
<i>Piccante</i>	301
<i>Tannico</i>	323
<i>Tannico Sabbioso</i>	322
<i>Tannico Setoso</i>	324
OLFATTIVA	4
AROMI	33
<i>Aromi negativi</i>	295
<i>Aromi positivi caratteristici</i>	294

DAQ

List All Test Attribute

	Id.
OLFATTIVA	4
FLOREALE	39
<i>Fiori speciali</i>	329
<i>Fiori vari</i>	330
<i>Floreale</i>	332
<i>Miele</i>	331
LATTICO	38
<i>Lattico</i>	328
<i>Lattico Acido</i>	327
<i>Lattico cotto</i>	326
<i>Lattico fresco</i>	325
<i>Lattico Fresco - Panna</i>	339
ODORI	
<i>In accezione negativa</i>	
PROFUMI	9
<i>In accezione positiva</i>	
<i>Affumicato</i>	290
<i>Aglio</i>	291
<i>Carne fresca</i>	289
<i>Carne stagionata</i>	288
<i>Intensità olfattiva</i>	338
<i>Intensità profumo</i>	310
<i>Intensità profumo caratteristico</i>	293
<i>Pepe</i>	292
<i>Speziato</i>	287
TATTILE	3
CONSISTENZA	3
<i>Adesività</i>	313
<i>Durezza</i>	304
<i>Elasticità</i>	312
<i>Fibrosità</i>	305
<i>Masticabilità</i>	306
<i>Pelabilità</i>	302
<i>Solubilità</i>	314
<i>Umidità</i>	315
<i>Untuosità</i>	303
FACILITA' APERTURA	
PELABILITA'	
PROVA A CALDO	

DAQ

List All Test Attribute

	Id.
TATTILE	3
PROVA AL COLTELLO	
SPALMABILITA'	
UDITIVA	2
RUMORI	
SUONI	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA / EDONISTICA	7
ANNOTAZIONI	19
<i>Note Generali</i>	177
VALUTAZIONE COMPLESSIVA	5
<i>Punteggio Test Robinson</i>	267
<i>Valutazione Globale</i>	182
VISIVA	1
ASPETTO AL TAGLIO	14
<i>Distribuzione dei lardelli</i>	284
<i>Grandezza lardelli</i>	283
<i>Occhiatura pasta</i>	337
<i>Quantità di grasso</i>	282
<i>Regolarità al taglio</i>	308
ASPETTO GENERALE	13
<i>Attrazione</i>	286
<i>Compattezza</i>	285
<i>Levigatura crosta</i>	336
<i>Spessore crosta</i>	335
ASPETTO LIQUIDO	
COLORE	34
<i>Colore rosso</i>	281
<i>Intensità colore</i>	307
<i>Intensità colore crosta</i>	334
<i>Intensità colore pasta</i>	333