

Cacao de Excelencia

Formato para Evaluación Sensorial de Masa de cacao y Chocolate

Evaluador _____ Fecha _____

ID de muestra _____ Hora _____

Info de muestra _____

Masa de cacao

Chocolate

Instrucciones: Inserte los valores de intensidad de cada atributo en los y marque con un los sub atributos percibidos

Escala de Intensidad



← menos intenso más intenso →



- Cacao**
- Acidez**
 - Frutal Acética Láctica
 - Mineral / Butírica
- Amargor**
- Astringencia**
- Fruta Fresca**
 - Bayas Cítricos Oscura
 - Pulpa amarilla / Anaranjada / Blanca
 - Tropical
- Fruta Marrón**
 - Seca Marrón Sobre madura
- Vegetal**
 - Pasto / Vegetal verde / Hierba
 - Terroso / Hongo / Musgo / Bosque
- Floral**
 - Flor de azahar Flores
- Madera**
 - Clara Oscura Resina
- Especiado**
 - Especias Tabaco
 - Sazonado / Umami
- Nuez**
 - Parte interna nuez Piel de la nuez
- Caramelo / Panela**
- Dulzor (solo para chocolate)**
- Grado de Tostado**

- Sabores Atípicos / Defectos**
 - Sucio / Empolvado Humedad
 - Mohoso Carnoso/ Animal/ Cuero
 - Sobre-fermentado / Fruta podrida
 - Podrido / Estiércol Humo
 - Otros sabores atípicos
- Descripción _____



Calidad global

Comentarios sobre el sabor

Gráfico de Sabor

