

































"Riconoscere il buon Olio"













SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

ANALISI VISIVA	<p>COLORE</p> <p>Verde <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Giallo <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Aranciato <input type="radio"/> 0 <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p><input type="radio"/> 0 assente <input type="radio"/> 1 sfumature <input type="radio"/> 2 evidente <input type="radio"/> 3 netto <input type="radio"/> 4 marcato</p>	<p>ASPETTO</p> <p>Limpido <input type="checkbox"/> []</p> <p>Velato <input type="checkbox"/> []</p> <p>Torbido <input type="checkbox"/> []</p>
	ANALISI OLFATTIVA	<p>PROFUMO</p> <p>Agrumato    </p> <p>Fruttato   </p> <p>Floreale   </p> <p>Erbaceo    </p> <p>Speziato    </p> <p><input type="radio"/> 1 leggero <input type="radio"/> 2 abbastanza intenso <input type="radio"/> 3 intenso <input type="radio"/> 4 molto intenso</p>
ANALISI GUSTATIVA		<p>GUSTO SENTORI POSITIVI</p> <p>Dolce  </p> <p>Fruttato  </p> <p>Amaro    </p> <p>Pizzicante    </p> <p>Piccante  </p> <p><input type="radio"/> 1 leggero <input type="radio"/> 2 abbastanza intenso <input type="radio"/> 3 intenso <input type="radio"/> 4 molto intenso</p>

"Riconoscere il buon Olio"



SCHEDA DI VALUTAZIONE SENSORIALE

GUSTATIVA ANALISI	DIFETTI	SENTORI NEGATIVI	INTENSITA'			
	Riscaldamento-morchia		1	2	3	4
	Muffa-umidità	 	1	2	3	4
	Avvinato-inacedito		1	2	3	4
	Rancido		1	2	3	4
	Cotto	 	1	2	3	4
<p>1 leggero 2 abbastanza intenso 3 intenso 4 molto intenso</p>						
CONCLUSIONI FINALI	QUALITA'					
	Poco fine					
	Abbastanza fine					
	Molto fine					
	Eccellente					

Codice di campione n° _____

Nome dell'assaggiatore _____

Classe _____

Data _____

