

SCHEDA 1

SCHEDA DI VALUTAZIONE PER L'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Nel Discovery Kit sono presenti diversi tipi di miele. Scegline uno e, dopo aver scritto il suo nome, prosegui con l'analisi sensoriale.

Miele

ANALISI VISIVA

Colore

Stato fisico

Limpidezza e trasparenza

ANALISI OLFATTIVA

Odore



Floreale



Fruttato



Vegetale



Aromatico



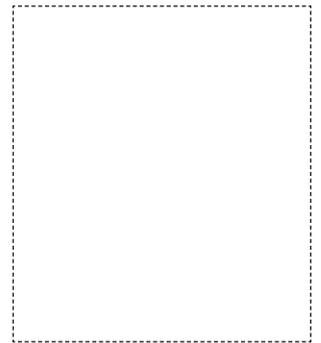
Animale



Caramellato



Chimico



.....

*L'analisi è soggettiva, a te cosa ricorda l'odore di questo miele?
Se non è presente tra quelli riportati, scrivi e disegna cosa ti viene in mente annusando il miele.*

SCHEDA 1 SCHEDA DI VALUTAZIONE PER L'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Intensità odore

MOLTO DEBOLE

MOLTO INTENSO

ANALISI GUSTATIVA

Acido

ASSENTE

MOLTO INTENSO

Amaro

ASSENTE

MOLTO INTENSO

Dolce

ASSENTE

MOLTO INTENSO

Persistenza

ASSENTE

MOLTO ELEVATA