Protocolo de degustación del pan®

Fecha _____ Número de control _____

Tipo de pan _____ Forma del pan _____ Peso _____

Apreciaciones	Atributos	Observaciones	Puntos
Características exteriores			
1. Color/Visual, Impresión general	☐ demasiado claro, ☐ demasiado oscuro, ☐ mate, ☐ grisáceo, ☐ irregular	_____	☐
2. Forma y aspecto	☐ irregular, ☐ muy plano, ☐ muy redondo, ☐ atípico	_____	☐
3. Superficie/Greña/ Estructura	☐ irregular, ☐ salvaje, ☐ ciego, ☐ atípico	_____	☐
4. Volúmen/Tamaño	☐ redondeado, ☐ muy pequeño, ☐ demasiado voluminoso	_____	☐
5. Corteza/Calidad	☐ corrreosa, ☐ esponjosa, ☐ cristalina, ☐ quebradiza, ☐ atípica, ☐ demasiado gruesa, ☐ demasiado fina	_____	☐
Características interiores			
6. Color de la miga	☐ oscúra, ☐ irregular, ☐ estriada, ☐ no conforme	_____	☐
7. Porosidad / Superficie de corte	☐ muy pqueña, ☐ demasiado gruesa, ☐ apretada, ☐ irregular	_____	☐
8. Estructura y reacción en boca	☐ firme, ☐ seca, ☐ desmigajosa, ☐ correosa, ☐ pegajosa, ☐ mantecosa	_____	☐
		Total Pos. 1–8 60 % ☐ × 0,75	☐
Apreciaciones sensoriales			
9. Olor al producto desedo	☐ acidulante, ☐ a moho, ☐ soso, ☐ áspero, ☐ no conforme	_____	☐
10. Gusto al producto	☐ soso, ☐ azucarado, ☐ acidulante ☐ amargo, ☐ salado, ☐ no conforme, ☐ umami	_____	☐
		Total Pos. 9–10 40 % ☐ × 2,0	☐
		Total global de puntos	☐

Nota	Apreciación global
5 puntos = La plena realización de las expectativas de calidad *4 puntos = Diferencia mínima *3 puntos = Diferencia marcada *2 puntos = Defectuoso *1 puntos = Defecto muy marcado *0 puntos = No evaluado *Con 4 puntos o menos, los defectos tienen que ser revisados.	50–46 = perfecto 45–42 = muy bien 41–38 = bien 37–34 = bastante bien 33–30 = suficiente El tema tiene que ser revisado. **29 puntos o menos = insuficiente**

Firma _____

Perfil del aroma	+	++
A _____	___	___
B _____	___	___
C _____	___	___
_____	___	___
_____	___	___

Descripción del aroma

_____

_____

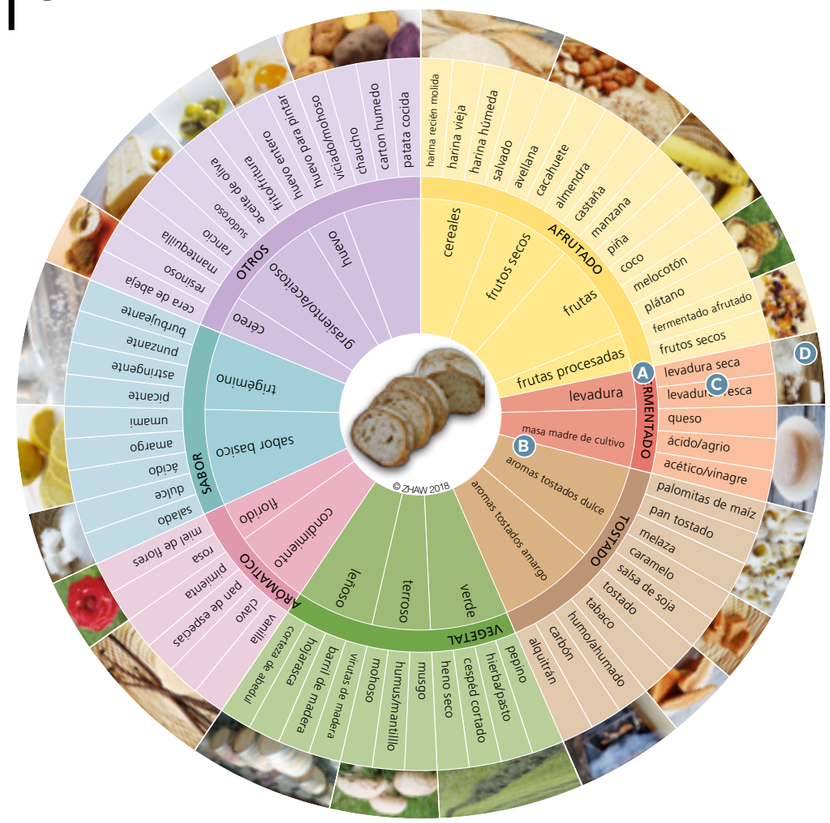
_____

_____

_____

Precisión

\+ bajo
++ intense



DESCRIPCION DE LOS AROMAS DEL PAN CON LA RUEDA DE LOS AROMAS DEL PAN DE LA UNIVERSIDAD ALIMENTARIA ZHAW WÄDENSWIL

La ruta de los aromas está dividida en cuatro niveles:

Ⓐ Grupo superior
El nivel más alto (círculo medio) se refiere a los sabores en el pan, que se dividen en los siete grupos principales: afrutado, fermentado, tostado, vegetal, picante, sabor y otros.

Ⓑ Subgrupo
El nivel medio (dentro de la rueda de aromas) describe los subgrupos. Por ejemplo, el grupo principal de plantas se divide en los siguientes subgrupos: verde, terroso y amaderado.

Ⓒ Clasificación de los aromas
El tercer nivel (detalles, el círculo más externo de la rueda de aromas) define la clasificación de los aromas en productos que no se pueden confundir, como vainilla o pimienta, pero también hojas muertas o patatas cocidas.

Ⓓ Fotos
Las fotos, que se encuentran en el borde exterior de la rueda, ilustran las familias de productos.

Aplicación
La rueda de aroma debe leerse del grupo Ⓐ superior al subgrupo Ⓑ, luego a Ⓒ la clasificación de aroma.

Richemont