

RESULTADOS CATA SENSORIAL Y SALUDABLE EN EL MENÚ, PROGRAMA LIDERA Granada. 13 de Junio 2019

“OLFATO, OIDO, VISTA, PAPILAS Y MOLÉCULAS”

1. Entrada en mesa de salchichón y chorizo ibérico

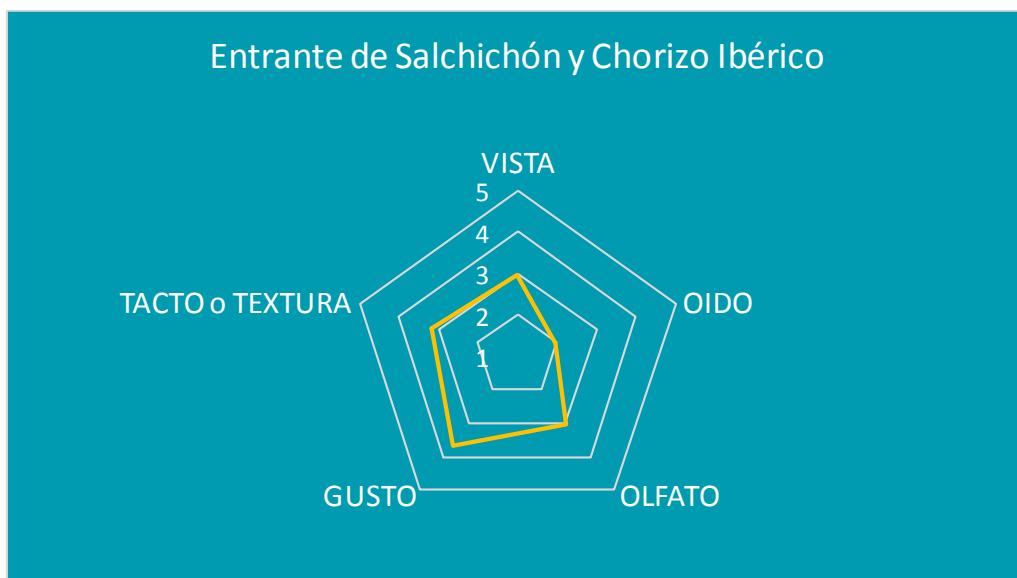
Los valores promedio obtenidos, son sobre 29 comensales.

Respecto a las observaciones por parte de estos, a continuación, se resumen las más importantes:

- Olor profundo, llama la atención para bien. Sabor correcto
- Salchichón un poco duro, el chorizo destaca por la intensidad del sabor
- Buena terneza en ambos, bien de jugosidad y buen producto
- Intenso, perdurable en boca
- Untuosidad destacada en chorizo
- No eran embutidos ibéricos
- Muyrico, los picos crujientes, buen contraste. Una tapita muy agradable después de varias sesiones de curso
- No me ha gustado

En el siguiente gráfico aparecen los valores promedio de cada variable sensorial.

A la vista de los resultados el órgano sensorial **que predomina** en este plato es el gusto y le sigue en importancia la textura del embutido. Y el que **menos ha intervenido** en la experiencia sensorial de la degustación ha sido el oído. Con los picos de acompañamiento se ha destacado el crujiente. Respecto a la masticación se ha intuido una buena terneza. El olfato como sentido intermedio interpretando los aromas que generan el tapizado en lengua de la grasa del embutido.



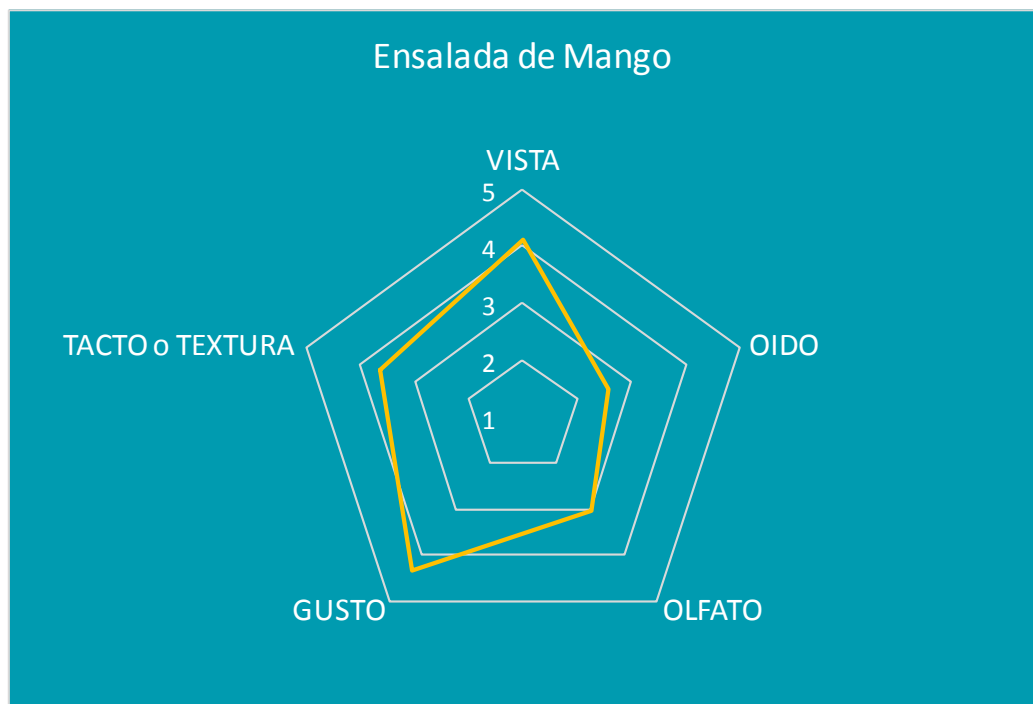
2. Ensalada de Mango, Aguacate y Langostinos

Los valores promedio obtenidos, son sobre 29 comensales.

Respecto a las observaciones por parte de estos, a continuación, se resumen las más importantes:

- Plato muy delicado por la fruta, langostino soso
- Frescura y suavidad con mezcla de sabores
- Muy buena mezcla y muy equilibrado
- Cremosidad y frescor
- Mezcla de sabores
- Me faltó más verde no refresco suficiente
- Mango muy rico, aguacate muy maduro fresco
- Buena combinación, fresquito, toque agradable de aguacate, estaba buena.

A la vista de los resultados el órgano sensorial que **predomina** en este plato es el gusto junto con la vista. Y el que **menos ha intervenido** en la experiencia sensorial de la degustación ha sido el oído, aunque ha estado presente en el crocante de canónigos y langostino. También se ha destacado entre los comensales la textura del plato y no se le ha dado tanta importancia al olfato. Ha sido uno de los platos mejor valorados. Se ha destacado frescura, suavidad, equilibrado, mezcla de sabores. Se ha destacado la calidad del mango y el aguacate.



3. Bacalao Gratinado con Ali-Oli de Tinta de Calamar

Los valores promedio obtenidos, son sobre 29 comensales.

Respecto a las observaciones por parte de estos, a continuación, se resumen las más importantes:

- Plato fantástico, pero poco atractivo visualmente
- Excelente sabor a mar y presentación
- Enhorabuena un plato espectacular en textura, sabor y presentación
- Suavidad, buen conjunto de sabores
- Presentación confusa
- Aspecto no muy conseguido
- Muy bien combinado con el dulce y el salado. El bacalao en su punto con el gratinado de tinta de calamar
- Dulce sobraba

A la vista de los resultados el órgano sensorial que **predomina** en este plato es el gusto junto con la textura. Y el que **menos** ha intervenido en la experiencia sensorial de la degustación ha sido el oído. El plato como experiencia sensorial visual parece que no ha sido muy atractivo. Ha sido uno de los platos mejor valorados. Se ha destacado que era de excelente sabor sobre todo.



4. Brownie de Chocolate con Helado

Los valores promedio obtenidos, son sobre 28 comensales.

Respecto a las observaciones por parte de estos, a continuación, se resumen las más importantes:

- Postre bonito visualmente
- Contraste de temperaturas y complementariedad de sabores
- Muy bueno el brownie, nueces en sabor, textura y equilibrio, la mezcla con helado muy bien. Enhorabuena
- Bizcocho algo seco pero buena combinación
- Muy duro el brownie
- Postre con buen contraste, un clásico

A la vista de los resultados el órgano sensorial que **predomina** en este plato es el gusto junto con la textura. Curiosamente menos importante ha sido el aspecto visual en orden de importancia aunque en las observaciones se ha destacado. Y el que **menos ha intervenido** en la experiencia sensorial de la degustación ha sido el olfato y por último el oído.

