

RESULTADOS CATA SENSORIAL Y SALUDABLE EN EL CATERING DE LA CAJA DE SABORES

“OLFATO, OIDO, VISTA, PAPILAS Y MOLÉCULAS”

Ensalada Cesar

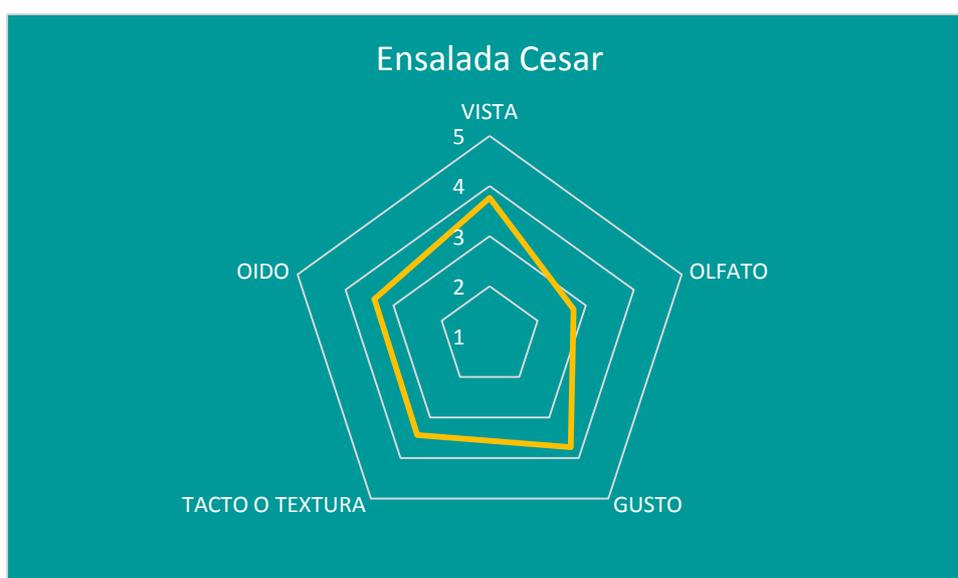
Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Falta de colorido, crujiente lechuga y pan. El bacon desluce el sabor del pollo.
- Normal y fresca.
- Ensalada con mucha lechuga y queso dominante, sabor suave.
- El bacon le da fuerza, la mezcla es equilibrada y crocante.

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 vista, es decir, además de sabroso nos entra por la vista. Y los que menos han intervenido en la experiencia sensorial de la degustación ha sido el oído y el olfato. La textura finalmente se ha quedado en posición intermedia.



Hojaldrito de Chistorra

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Hojaldrito poco crujiente y textura algo blanda.
- Saciante, pero con ganas de repetir.
- Sabor intenso y textura del hojaldré.
- Con mucha ternura
- Conjunto sabroso no crujiente.

A la vista de los resultados el órgano sensorial que predomina en este plato es el gusto junto con la vista y tacto o textura, aunque en menor medida. Los órganos sensoriales que menos intervienen son oído y olfato. Como vemos sería un plato donde no hay equilibrio de los sentidos, predominando algunos mucho más que otros.



Tarrito de salpicón de mar.

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Salpicón crujiente y con cantidad de productos.
- El pimiento crocante.
- Un sabor bastante fresco y apetecible por el colorido.
- Fresco, con textura y sabor intenso.
- Espectacular y fresco.
- Conjunto proporcionado, pero le falta cohesión y buen color.
- Destaca textura

A la vista de los resultados como vemos es un plato donde se ha conseguido armonía y equilibrio en todos los sentidos, destacando gusto, textura y vista, aunque oído y olfato han aportado sensaciones más completas. En definitiva, tenemos un plato sabroso, pero además apetecible por la sensación visual y la textura. Finalmente nos ha llegado su olor y el odio lo ha percibido en nuestras sensaciones.



Tortilla de papas

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Pasada y no se expande en boca.
- Saciante y seca.
- Tortilla muy cocinada, no se detecta sabor huevo, pero si toque dulce.
- Fría, blanquecina y le falta jugosidad.

A la vista de los resultados el órgano sensorial que predomina en este plato es el gusto junto con la textura, aunque en su valoración ha intervenido la vista. Oído y olfato muy poco.



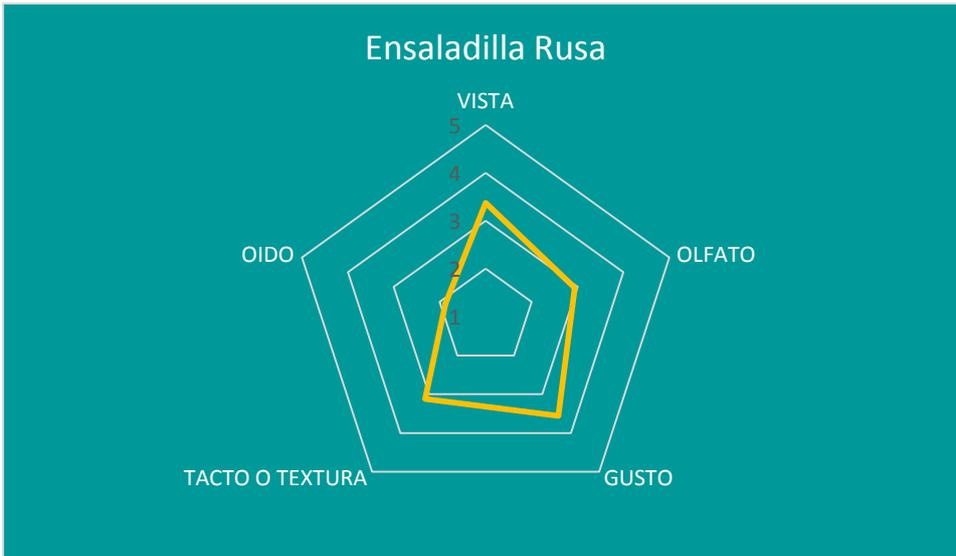
Ensaladilla rusa

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Buen sabor y textura.
- Jugosa con buena mezcla de sabores.
- Sabores, frescura y textura.
- Sabor medio alto y buena textura.
- Emulsión con fusión de sabores.

Los sentidos sensoriales estimulados son vista, gusto y textura. Participando casi nada oído y olfato.



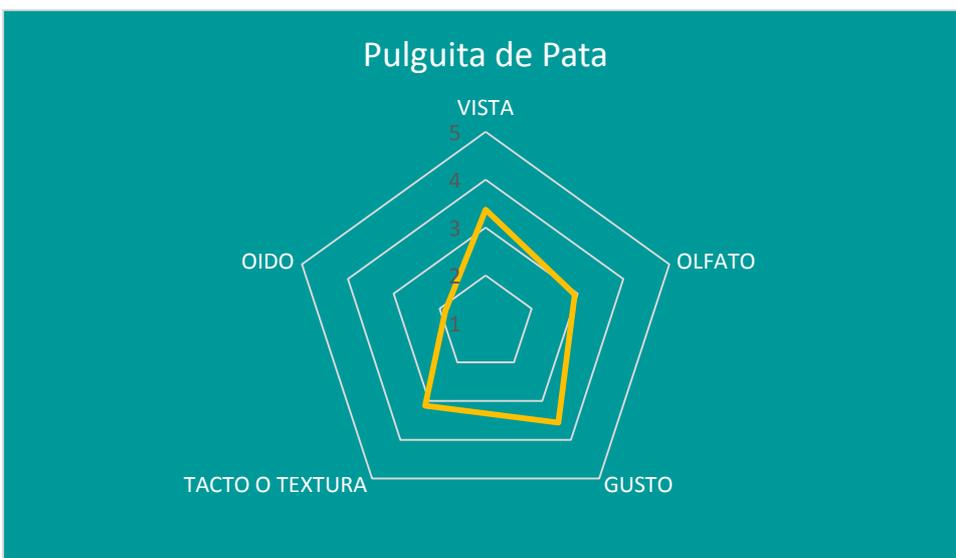
Pulguita de pata.

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Un poco de falta de cariño.
- Pata fría pero jugosa y tierna.
- Fría pero buena.
- Sabor normal y un poco seca

Los sentidos sensoriales estimulados, aunque con valoraciones no muy altas han sido un equilibrio de todos, especialmente gusto, olfato, vista y textura. Luego estamos ante otro plato donde se ha encontrado equilibrio sensorial.



Polvillo uruguayo.

Los valores promedio obtenidos, son sobre 22 comensales.

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

- Excelente postre, muy atractiva mezcla de temperaturas.
- Lo he encontrado suave y ligero para lo que es.
- Muy bueno y no empalagoso.
- Dulce pero no demasiado y cambio de texturas.
- Bien equilibrado, pero termina llenando.

Los sentidos sensoriales estimulados, son la vista y el gusto, seguido en importancia de la textura, olfato y finalmente oído.

