

APPEARIENCIA

Apetitoso, atractivo, quebradizo, quemado, claro, nublado, colorido, incoloro, cremoso, oscuro, seco, espumoso, fresco, grasoso, húmedo, moteado, opaco, pálido, polvoriento, brillante, suave, empapado, espeso, acuoso.

OLOR

Aromático, astringente, quemado, café, fermentado, floral, fresco, afrutado, mohoso, picante, rancio, tostado, ahumado, amargo, picante, rancio.

SONIDO

Burbujeante, crepitante, crujiente, rechinante, gaseoso, percolado, chisporroteante, chasquido.

TEXTURA

Adhesivo, aireado, quebradizo, burbujeante, masticable, grueso, cohesivo, frío, crujiente, quebradizo, crujiente, cristalino, seco, efervescente, elástico, fibroso, fino, firme, efervescente, escamoso, plano, espumoso, granulado, grasoso, arenoso, Grumoso, húmedo, pastoso, polvoriento, gomoso, viscoso, liso, suave, esponjoso, pegajoso, tierno, duro.

SABOR

Ácido, amargo, suave, quemado, mantecoso, cremoso, graso, herbáceo, mohoso, salado, agudo, ahumado, amargo, picante, rancio, dulce, picante, agrio, insípido, acuoso

VOCABULARIO DE PRUEBAS SENSORIALES

Al realizar un análisis de alimentos, es útil tener un banco de adjetivos que lo ayuden a describir su producto de servicio de alimentos. Estas son las palabras principales que se utilizan y, a menudo, se superponen.

