



### Descrittori per l'analisi sensoriale del gelato al limone

		Descrittore	Peso	Livello sensazione	Qualità livello sensazione										Punt. Tot.
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
A)Aspetto in vaschetta	a1	Aspetto	9	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	a2	Colore	9	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
B)Manipolazione con paletta	b1	Granulosità	0	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	b2	Spatolabilità	5	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
C)Sensazioni fisico palatale	c1	Struttura	9	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	c2	Freddezza	9	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	c3	Untuosità	10	meno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
D)Gusto	d1	Dolce	8	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	d2	Acido	9	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	d3	Amaro	5	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
E)Sensazioni retrofattive	e1	Aroma identificativo	10	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	e2	Altri aromi	8	Giusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	e3	Aromi estranei	10	meno	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	e4	Equilibrio	10	massimo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	e5	Persistenza gradevole	9	massimo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	e6	Persistenza sgradevole	10	minimo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	