

表40: 未烘焙可可豆粗粉感官評估表(改編自ICCR)

未烘焙可可豆粗粉感官評估表

dd/mm/yy hh:mm-pa/am

評估者姓名

評估日期

評估時間

樣品編碼

評分(0-10)

核心屬性

- 可可
- 酸味(果酸、醋酸、乳酸、礦物、丁酸)
- 苦味
- 澀感

補充屬性

- 新鮮果香(莓果、柑橘、深色水果、黃/橙/白肉水果、熱帶水果)
- 棕色水果(果乾、棕色水果、過熟水果)
- 蔬菜植物性(青草/綠色蔬菜、草本、大地土壤/菇類/苔蘚/森林)
- 花香(橙花、花類)
- 木質(淺色或深色木質、樹脂)
- 辛香料(辛香、菸草[乾燥菸葉]、鹹味/鮮味)
- 堅果(堅果肉與堅果皮)
- 焦糖/蔗糖

異味

- 發黴味
- 煙燻味
- 火腿味
- 髒汗/灰塵味
- 霉腐味
- 紙板味
- 肉腥味
- 油耗味
- 起司味
- 糞肥/動物排泄物味
- 皮革味
- 汗臭味

Translated by:



- _____ 腐敗／潮濕分解植物味
- _____ 腐爛／分解水果味
- _____ 阿摩尼亞/氨味
- _____ 石油味
- _____ 橡膠／硫磺味
- _____ 金屬味
- _____ 酚醛味
- _____ 藥味
- _____ 化學味
- _____ 其他異味
- _____ 其他異味說明

整體品質評分

備註

Translated by:

