



Cuadro 40. Formulario de evaluación sensorial de granos de cacao sin tostar como polvo grueso (Adaptado del FCCI).

Formulario de evaluación sensorial de granos de cacao sin tostar como polvo grueso

_____	_____	_____	_____
Jane Doe	dd/mm/aa	hh:mm – pm/am	000
Nombre del evaluador	Fecha de evaluación	Hora de evaluación	Código de la muestra

PUNTUACIÓN (0-10) **Atributos principales**

- _____ **Cacao**
- _____ **Acidez** (frutal, acética, láctica, mineral y butírica)
- _____ **Amargor**
- _____ **Astringencia**

Atributos complementarios

- _____ **Fruta fresca** (bayas, cítricos, oscura, pulpa amarilla/naranja/blanca, tropical)
- _____ **Fruta marrón** (seca, marrón, sobre madura)
- _____ **Vegetal** (pasto/vegetal, verde/hierba, terroso/hongo, musgo/bosque)
- _____ **Floral** (flor de azahar, flores)
- _____ **Madera** (madera clara, madera oscura, resina)
- _____ **Especia** (especias, tabaco (hojas de tabaco secas), sazonado/umami)
- _____ **Nuez** (parte interna, piel)
- _____ **Caramelo/panela**

Sabores atípicos/defectos

- _____ Mohoso
- _____ Ahumado
- _____ Ajamonado
- _____ Sucio/empolvado
- _____ Enmohecido
- _____ Cartón
- _____ Carnoso
- _____ Rancio
- _____ A queso
- _____ Estiércol/Excrementos animales
- _____ Cuero
- _____ Sudor
- _____ Materia vegetal podrida/húmeda en descomposición
- _____ Fruta podrida/en descomposición
- _____ Amoniac
- _____ Petróleo
- _____ Gomoso/sulfuroso
- _____ Metálico
- _____ Fenólico
- _____ Medicinal
- _____ Químico
- _____ **Otros sabores atípicos/defectos**
- _____ **Descripción de otros sabores atípicos/defectos** _____

Puntuación global de calidad

Comentarios _____