



Jedwali 40. Tathmini ya kihisia ya mbegu za kakao kama unga (bila kukaanga) (Imechukuliwa kutoka FCCI).

Fomu ya tathmini ya kihisia ya mbegu za kakao kama unga (bila kukaanga)

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

Jina la mtaalamu wa tathmin Tarehe ya tathmini Muda wa tathmini Nambari ya sampuli

Alama (0-10) Sifa kuu

_____ **Kakao**
_____ **Asidi** (tunda, aside ya siki, asidi ya maziwa, madini, butiriki)
_____ **Uchungu**
_____ **Ukakasi**

Sifa za ziada

_____ **Matunda freshi** (matunda ya bluu, rasiberi, machungwa, kitropiki)
_____ **Matunda yaliyo kaangwa** (yaliyokaushwa, rangi ya kahawia, yaliyoiva sana)
_____ **Mboga** (majani, kijani, udongo/uyoga/mwani/mbao)
_____ **Maua** (maua ya machungwa, maua)
_____ **Mbao** (mbao nyepesi au ngumu, utomvu)
_____ **Viungo** (viungo, tumbaku (majani ya tumbaku yaliyokaushwa), chumvi)
_____ **Karanga** (nyama ya karanga na ganda ya karanga)
_____ **Karmeli (sukari iliyo pikwa) / Panela**

Ladha Zisizohitajika

_____ Ukungu
_____ Moshi
_____ Nyama ilyohifadhiwa
_____ Chafu/vumbi
_____ Unyevu
_____ Karatasi ya Katoni
_____ Nyama
_____ Mafuta yaliyoharibika
_____ Jibini
_____ Kinyesi cha Mnyama
_____ Ngozi
_____ Jasho
_____ Uozo/mimea iliyooza
_____ Matunda yaliyooza
_____ Amonia
_____ Mafuta ya petroli
_____ Mpira/kibutuu
_____ Metali
_____ Fenoli
_____ Dawa
_____ Kemikali
_____ **Ladha zingine zisizohitajika**
_____ **Maelezo mengine ya ladha zisizohitajika** _____

Alama ya ubora kwa jumla

Maoni _____