



TALLER 7 – Análisis sensorial del producto final

Nombre: ERIKA Dayana Quimbayo.

Tipo: Práctico

Objetivo: Evaluar las características organolépticas de la bebida elaborada.

Formato de evaluación (0 = muy mal, 5 = excelente):

Yogurt Natural.

Parámetro	Puntuación (0-5)	Observación
Sabor	4	Dulce.- Fermentado
Olor	4	Olor Fresco. Blanco Huevo
Textura	5	Homogenea- No hay grumos.
Color	5	Blanco Huevo
Aceptación general	4	Si hay aceptación.