NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

NTC 6341

2019-08-27

Azúcar. Evaluación sensorial

E: Sugar. Sensory analysis.

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: azúcar; productos alimenticios; azúcar crudo, blanco, blanco especial y refinado; análisis sensorial.

I.C.S.: 67. 240.00: 03.080.30

® ICONTEC 2019
Reservados todos los derechos. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida o utilizada en cualquier forma o por cualquier medio, electrónico o mecánico incluyendo fotocopiado y microfilmación, sin permiso por escrito del editor.

Editada por ICONTEC. Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888

Prohibida su reproducción | Editada 2019-08-27

CONTENIDO

Página

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN 1

2. REFERENCIAS NORMATIVAS 1

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES 1

4. EQUIPOS 2

5. REACTIVOS 3

6. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL 3

6.1 PRUEBA DE SABOR 3

6.2 PRUEBA DE OLOR 4

6.3 PRUEBA DE OLOR DESPUÉS DE ACIDIFICACIÓN 4

6.4 PRUEBA DE APARIENCIA 5

7. INFORME DE ENSAYO 5

ANEXOS

ANEXO A (Informativo)
RECOMENDACIONES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL AZÚCAR DE CAÑA 6

ANEXO B (Informativo)
PROPUESTA DEL FORMATO PARA EL INFORME DE RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL 8

ANEXO C (Informativo)
BIBLIOGRAFÍA 9

Página

Figura 1. Distribución en la lengua de cada uno de los sabores básicos 3

Tabla 1. Notas organolépticas no-características en el azúcar 4