



www.faba-asturiana.org

22.7.2013

[Inicio](#) ➤ [I.G.P. Faba asturiana](#) ➤ [Análítica Sensorial](#) - Hoja de Cata

ANALÍTICA SENSORIAL - HOJA DE CATA

Preparación de la muestra (sólo para cata).

Condiciones de remojo:

Agua de mineralización débil, utilizando 3 litros de agua fría para 500 gramos de faba.

Cocción:

Cazuela de acero inoxidable, con fondo grueso y de 5 litros de capacidad.

Placa eléctrica de 1.500 W de potencia.

3 litros de agua de mineralización débil por cada 500 gramos de faba para la cocción.

Salado con 5 gramos de sal por cada 500 gramos de faba, al final de cocción.

Debe respetarse el tiempo necesario para la cocción de cada muestra, no retirándolas todas ante la cocción de la primera.

Presentación de la muestra a los catadores

Se presenta el plato al catador inmediatamente a ser servido. Su contenido es de 40 gramos, desprovisto de líquido de gobierno, y a una a una temperatura de 70^o C. La cantidad evaluada es de una cucharada completa por cada descriptor.

HOJA DE CATA DE FABA ASTURIANA INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO - JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

	Roto				Integro
Integridad del grano. IG	1	2	3	4	5
	Lisa				Rugosa
Superficie de piel SP	1	2	3	4	5
	Blanda				Dura
Dureza de piel. DP	1	2	3	4	5
	Blando				Duro
Dureza de alúmen DA	1	2	3	4	5
	Nada mantecoso				Muy mantecoso
Mantecosidad. M	1	2	3	4	5
	Nada granuloso				Muy granuloso
Granulosidad. G	1	2	3	4	5
	Nada harinoso				Muy harinoso
Harinosidad H	1	2	3	4	5

$$\text{Calidad} = 2,6 \text{ IG} + 2,2 \text{ SP} + 2,6 \text{ DP} + 2,8 \text{ DA} - 2,4 \text{ M} + 2,8 \text{ G} + 2,5 \text{ H}$$

- Baremo de calidades:

- Mala calidad: 50 a 40 puntos.

- Calidad aceptable: 39 a 30 puntos.

- Muy buena calidad: 29 a 20 puntos.

- Excelente calidad: 19 a 10 puntos.

FABA ASTURIANA
CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA

© Copyright 2005-2010 · www.faba-asturiana.org · By Cyberastur