

TEST DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Título del estudio: ESTUDIO DE PALATABILIDAD DE UNA NUEVA FORMULACIÓN DE CARVEDIOL LÍQUIDA ORAL INDICADA PARA PEDIATRÍA

Código de protocolo: PDG_CARVEDIOL_01_01

Información previa:

- A continuación recibirá 10 muestras en total de una formulación destinada a la población pediátrica. En el test 1 recibirá 6 muestras y en el test 2 recibirá 4 muestras.
- Cate toda la cantidad de muestra suministrada. Sólo cáte-la, no la ingiera.
- Enjuague la boca con agua antes de comenzar el test y cada vez que cambie la muestra.
- Para evitar posibles alteraciones en los resultados, no hable ni comente durante la evaluación.
- Si necesita aclaración sobre el funcionamiento del test, no dude en preguntar.

Panelista nº:

TEST 1: AROMATIZACIÓN

REFERENCIA 1/6_Test 1 nº:

1. Olor

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

- No me gusta nada
 No me gusta mucho
 Me gusta
 Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa
 Manzana
 Plátano
 Chocolate
 Vainilla
 Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:

2. Sabor

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada
 No me gusta mucho
 Me gusta
 Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

- Ácido
 Dulce
 Intenso
 Amargo
 Suave
 Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí
 No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- No me gusta nada
 No me gusta mucho
 Me gusta
 Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios

3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

4. Comentarios adicionales

REFERENCIA 2/6_Test 1 nº:

1. Olor

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:

2. Sabor

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

- Ácido Dulce Intenso
 Amargo Suave Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios

3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

4. Comentarios adicionales

REFERENCIA 3/6_Test 1 nº:

1. Olor

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:

2. Sabor

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

Ácido Dulce Intenso
 Amargo Suave Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

Sí No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios

3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

4. Comentarios adicionales

REFERENCIA 4/6_Test 1 nº:**1. Olor**

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:

2. Sabor

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

- Ácido Dulce Intenso
 Amargo Suave Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios

3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10

4. Comentarios adicionales

REFERENCIA 5/6_Test 1 nº:**1. Olor**

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:

2. Sabor

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

- Ácido Dulce Intenso
 Amargo Suave Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios

3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)

1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

4. Comentarios adicionales

REFERENCIA 6/6_Test 1 nº:**1. Olor**

Huela la muestra suministrada.

1.1 El olor percibido:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

1.3 Comentarios:**2. Sabor**

Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

2.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.2 Cuáles de los siguientes adjetivos describe mejor el sabor de la muestra (puede marcar más de una opción):

- Ácido Dulce Intenso
 Amargo Suave Insípido

2.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

2.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

2.5 Con cuál de los siguientes olores identifica la muestra:

- Fresa Manzana Plátano
 Chocolate Vainilla Neutro
 Ninguno de los anteriores. Especifique:

2.6 Comentarios**3. ¿Qué puntuación designaría a la fórmula objeto de estudio? (puede indicar decimales)**

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10

4. Comentarios adicionales

TEST 2: NIVEL DE DULZOR

A continuación recibirá 4 muestras para que evalúe principalmente el nivel de dulzor de cada una. Cate la cantidad de muestra suministrada, no la ingiera.

REFERENCIA 1/4_Test 2 nº:**1. Sabor**

1.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 ¿Qué nivel de dulzor designaría a la fórmula objeto de estudio?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
No reconocible		Suave			Óptimo		Moderado			Fuerte

1.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

1.4 En caso afirmativo, lo puede describir cómo:

- Especifique:

2. Comentarios adicionales**REFERENCIA 2/4_Test 2 nº:****1. Sabor**

1.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 ¿Qué nivel de dulzor designaría a la fórmula objeto de estudio?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
No reconocible		Suave			Óptimo		Moderado			Fuerte

1.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

1.4 En caso afirmativo, lo puede describir como:

- Especifique:

2. Comentarios adicionales

REFERENCIA 3/4_Test 2 n°:

1. Sabor

1.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 ¿Qué nivel de dulzor designaría a la fórmula objeto de estudio?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
No reconocible		Suave			Óptimo		Moderado			Fuerte

1.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

1.4 En caso afirmativo, lo puede describir cómo:

- Especifique:

2. Comentarios adicionales

REFERENCIA 4/4_Test 2 n°:

1. Sabor

1.1 El sabor percibido en el momento de catar la muestra:

- No me gusta nada No me gusta mucho Me gusta Me gusta mucho

1.2 ¿Qué nivel de dulzor designaría a la fórmula objeto de estudio?

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
No reconocible		Suave			Óptimo		Moderado			Fuerte

1.3 Una vez catada la muestra, ¿nota algún sabor residual?

- Sí No

1.4 En caso afirmativo, lo puede describir cómo:

- Especifique:

2. Comentarios adicionales