



Análisis sensorial de los alimentos /

Cordero Bueso, Gustavo Adolfo
Alonso Villegas, Rodrigo

Madrid Vicente,
2017

Monografía

PARTE I. GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL. CAPÍTULO 1. CONCEPTO DE ANÁLISIS SENSORIAL. CAPÍTULO 2. PSICOLOGÍA Y EMOCIONES EN CONSUMO Y ANÁLISIS SENSORIAL. CAPÍTULO 3. PROPIEDADES SENSORIALES. CAPÍTULO 4. TIPOS DE PRUEBAS DE ANÁLISIS SENSORIAL. CAPÍTULO 5. DESARROLLO DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN ADULTOS Y NIÑOS. CAPÍTULO 6. APLICACIÓN DEL ANÁLISIS MULTIVARIANTE EN LAS CIENCIAS SENSORIALES: BASES TEÓRICAS Y SUPUESTOS PRÁCTICOS. PARTE II. ANÁLISIS SENSORIAL APLICADO. CAPÍTULO 7. EVALUACIÓN DEL IMPACTO SENSORIAL DE VINOS BLANCOS JÓVENES EN MÉXICO Y ESPAÑA UTILIZANDO EL PERFIL DE LIBRE ELECCIÓN. CAPÍTULO 8. APLICACIÓN DE LA TÉCNICA NAPPING EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS BLANCOS. CAPÍTULO 9. LOS VINOS GENEROSOS Y SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES. CAPÍTULO 10. CATA DE ESPUMOSOS Y CAVA. CAPÍTULO 11. EVALUACIÓN SENSORIAL DE SIDRAS Y AGUARDIENTES DE SIDRA. CAPÍTULO 12. VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN. CAPÍTULO 13. ANÁLISIS SENSORIAL EN JAMÓN CURADO. CAPÍTULO 14. EVALUACIÓN SENSORIAL DE FRUTA (MELÓN)

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbgVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTg3MzA2OTg>

Título: Análisis sensorial de los alimentos Gustavo Adolfo Cordero Bueso (ed.); Rodrigo Alonso Villegas...[et al]

Editorial: Madrid Madrid Vicente 2017

Descripción física: 475 p. il. 23 cm

Tipo Audiovisual: Análisis sensorial

ISBN: 9788494555848

Materia: Analisis de los alimentos Evaluación sensorial

Autores: Cordero Bueso, Gustavo Adolfo Alonso Villegas, Rodrigo

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es