**TEMA 1 (10 PUNTOS)**

Clasifique y ordene cuatro atributos sensoriales que Ud. evaluaría con un panel para ese producto. Escriba la definición de cada atributo para el producto seleccionado.

Producto: Galletas

**TEMA 2 (30 PUNTOS)**

|  |
| --- |
| **Caso 1:** Los resultados del análisis sensorial mediante la prueba de ordenamiento de la intensidad de sabor a piña de una bebida son los siguientes: |
| JUECES | MUESTRAS |  |
|   | A | B | C | D | E |  |
| 1 | 5 | 1 | 3 | 4 | 2 |  |
| 2 | 4 | 1 | 2 | 5 | 3 |  |
| 3 | 5 | 1 | 3 | 2 | 4 |  |
| 4 | 5 | 3 | 1 | 4 | 2 |  |
| 5 | 4 | 1 | 3 | 5 | 2 |  |
| 6 | 5 | 2 | 3 | 4 | 1 |  |
| Donde: |  |  |  |  |  |  |
| 1 | menor sabor a piña |  |  |  |  |
| 5 | mayor sabor a piña |  |  |  |  |

1. Plantee las hipótesis, el nivel de significancia y de confiabilidad
2. Realice un Análisis de varianza y escriba las conclusiones

**Caso 2:** De un estudio de correlación, a efectos de estudiar la relación existente entre el análisis instrumental de textura de una salchicha (Xi) y la evaluación sensorial de las muestras (Yi) con 10 jueces entrenados, se obtuvieron los siguientes resultados en el Statgraphics plus:

r = 0,78

r2= 0,61

1. Plantee las hipótesis
2. ¿Qué tipo de correlación existe entre los datos?
3. ¿Acepta o no la Hipótesis nula? ¿Por qué?
4. Explique el significado del valor de r2

**TEMA 3 CONTESTE (20 PUNTOS)**

1. Indique dos compuestos químicos que se asocien con los siguientes sabores:
	1. Dulce
	2. Amargo
	3. Salado
	4. Acido
	5. umami
2. Explique brevemente los errores que se pueden presentar durante las pruebas sensoriales y cómo se pueden evitar o minimizar.