

PRÁCTICA DE ANÁLISIS SENSORIAL: MEDICIÓN DE LA CATEGORÍA DE FRESCURA DE PESCADO DE PESCA EXTRACTIVA Y ACUICULTURA. EVALUACIÓN

1. Al presionar con el dedo el pescado, ¿Qué nos está indicando el hecho de que sintamos firmeza en el músculo?
 - Deterioro del pescado
 - Descomposición del pescado
 - Frescura del pescado
 - Edad del pescado

2. ¿Cuál de estos factores debemos de tener en cuenta en la frescura del pescado?
 - Desprendimiento de las escamas
 - Coloración de las escamas
 - Cantidad de las escamas
 - Forma de las escamas

3. Respecto al olor de un pescado fresco
 - No debería oler (olor neutro)
 - Debería oler ligeramente ácido
 - Debería oler a algas marinas
 - Debería oler ligeramente a amoníaco

4. Respecto a la piel de un pescado fresco
 - No puede tener brillo
 - Debe ser opaca
 - Debe tener un color rojizo
 - El mucus debe ser transparente

5. El ojo de un pescado fresco (puede haber más de una respuesta correcta)
 - Debe tener la pupila negra y brillante
 - Debe ser cóncavo
 - Debe tener la pupila negra y opaca
 - Debe ser convexo

6. Las branquias de un pescado fresco deben presentar
 - Un color rosáceo
 - Gran cantidad de mucus espeso
 - Un color rojo intenso
 - Color mate u tirando a opaca

7. La carne de un pescado fresco debe ser (puede haber más de una respuesta correcta)
 - Blanda
 - Firme
 - Elástica
 - Rígida

8. ¿En la valoración realizada en la práctica, ¿cómo se muestra la categoría de un pescado en su etiqueta?
- Con un valor cualitativo
 - Con un valor cuantitativo
 - Con ambos
 - Ninguna de las anteriores es correcta