

## 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