

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** *Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de la Calidad de Alimentos*

**Autor:** Carpenter, Roland / Lyon, David / Hasdel, Terry

**Precio:** \$470.00

**Editorial:**

**Año:** 2002

**Tema:**

**Edición:** 1<sup>a</sup>

**Sinopsis**

**ISBN:** 8420009881

Las pruebas sensoriales existen desde que el hombre utilizó sus sentidos para juzgar la calidad y seguridad del agua potable y de los alimentos. Con la aparición de la actividad comercial se desarrollaron distintos avances que permitieron análisis formalizados, incluyendo catadores profesionales y sistemas de calificación. Muchos de estos sistemas aún están en vigor y siguen teniendo un objetivo útil, por ejemplo la evaluación del té, café y vinos. Sin embargo, también se ha comprobado la necesidad de un crecimiento en aspectos referentes a métodos de evaluación sensorial con una buena reproducción, objetivos, sin desviaciones, que puedan aplicarse rutinariamente en un amplio rango de alimentos