





"EVALUACION SENSORIAL: una metodología actual para tecnología de alimentos". Emma Wittig de Penna. 1981.

Aunque el diccionario define los alimentos sólo en función de sus capacidades nutritivas, difícilmente pudría llegar a considerarse como tal a una sustancia repugnante en su aspecto, en su olor y en su sabor. La evaluación de estas características requiere también de métodos rigurosos de estudio y la autora de este libro nos presenta un sistema de análisis que utiliza como instrumentos los órganos de los sentidos.

Las capacidades de los receptores químicos, que permiten las sensaciones de gusto y olor, son verdaderamente asombrosas. Bastan infinitas concentraciones de una sustancia, imperceptible con otros métodos, para estimular las células correspondientes. Sin embargo, estos finísimos instrumentos se encuentran ubicados dentro de un ser humano y

# **"Evaluación sensorial". [artículo]**

Libros y documentos

## **FECHA DE PUBLICACIÓN**

1981

## **FORMATO**

Artículo

## **DATOS DE PUBLICACIÓN**

"Evaluación sensorial". [artículo]

## **FUENTE DE INFORMACIÓN**

[Biblioteca Nacional Digital](#)

## **INSTITUCIÓN**

[Biblioteca Nacional](#)

## **UBICACIÓN**

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)