

**Modul II: Operatii de baza in laborator**  
**Clasa : IX PD**  
**Data: 2.06.2020.**

**FISA DE DOCUMENTARE**  
**TEMA: Analiza senzoriala a painii**

Pentru aprecierea calitatii senzoriale a painii se poate folosi „sistemul cu 10 puncte”.

Sistemul cu 10 puncte se caracterizeaza prin urmatoarele:

- fiecarei caracteristici i se acorda 11 trepte de apreciere (0-10 puncte);
- pentru fiecare caracteristica se stabileste punctajul maxim;
- fiecare treapta de apreciere trebuie definita in mod corespunzator, in functie de produs.

**Scara de punctaj pentru aprecierea calitatii painii** este data de tabelul de mai jos:

<b>Indici cantitativi</b>	<b>Numarul maxim de puncte</b>	<b>Indici calitativi</b>	<b>Numarul de puncte maxim</b>
<b>Forma corespunzatoare</b>	<b>1</b>	<b>Starea miezului elastic, poros</b>	<b>5</b>
<b>Suprafata fara crapaturi si neteda, culoare uniforma, cu stralucire</b>	<b>3</b>	<b>Masa cu abatere pana la 1,5% ( se cantaresc 10 paini)</b>	<b>1</b>

In functie de punctajul obtinut, painea se clasifica astfel:

- calitate superioara 10-0 puncte;
- calitatea I 8-3 puncte.