



AVALIAÇÃO SENSORIAL  
DE FRESCURA DE:

# Sardinha

(*Sardina pilchardus*)

Peixe comprado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Dia da semana: \_\_\_\_\_  
analisado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ N° de dias conservado em frio: \_\_\_\_

PARÂMETROS		CARACTERÍSTICAS	CLASSIFICAÇÃO		
Aspecto Geral	Pele	<b>Pigmentação muito brilhante e iridescente</b>			
		<b>Pigmentação menos brilhante</b>			
		<b>Descorada, baça</b>			
	Firmeza	<b>Muito firme e elástica</b>			
		<b>Menos firme e ainda elástica</b>			
		<b>Mole</b>			
Olhos	Transparência da córnea	<b>Límpida, transparente</b>			
		<b>Ligeiramente turva</b>			
		<b>Ensanguentada</b>			
	Pupila	<b>Negra brilhante e circular</b>			
		<b>Negra e distorcida</b>			
	Forma	<b>Convexa</b>			
<b>Plana</b>					
<b>Côncava (afundada)</b>					
Brânquias (Gueltras)	Cor	<b>Vermelha</b>			
		<b>Vermelha acastanhada</b>			
		<b>Acastanhada (descoradas nos bordos)</b>			
	Cheiro	<b>Pouco intenso, ligeiro a algas</b>			
		<b>Ligeiro a peixe</b>			
		<b>Intenso a peixe</b>			
Abdômen	Parede abdominal	<b>Firme, intacta</b>			
		<b>Pouco firme, mole, mas ainda intacta</b>			
		<b>Mole, com rupturas</b>			
<b>Soma</b>					