

1. INTRODUCCIÓN	1
2. OBJETIVOS	37
3. PLANTEAMIENTO EXPERIMENTAL.....	41
4. CAPÍTULO I. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS 47	
5. CAPÍTULO II. METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y DE ESTUDIOS CON CONSUMIDORES.	101
5.1. Artículo 1. Intrinsic and extrinsic attributes that influence choice of meat and meat products: techniques used in their identification.	103
5.2. Artículo 2. Perception of fat and other quality parameters in minced and burger meat from Spanish consumer studies	163
5.3. Artículo 3. Assessment of the attributes that most affect the choice of minced meat and hamburgers	193
5.4. Artículo 4. Effect of meat type and fat level on burger meat characteristics: a combined approach using imaging and sensory techniques	225
6. DISCUSIÓN GENERAL.....	257
7. CONCLUSIONES	267
8. APÉNDICES	273