

## 7. ANEXOS:

7.1. ANEXO I. Hoja de cata del análisis sensorial

CATA DE HELADO. Edad: \_\_\_\_\_ Sexo: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_ Muestra:

Hoy vas a probar 6 tipos de helados. Sigue las instrucciones de este cuestionario.

1°. Observa la muestra y por su aspecto visual y olfativo contesta la siguiente pregunta. ¿De qué sabor crees que es este helado?

---

2°. Ahora pruébalo siguiendo las instrucciones que te han dado. ¿Qué sabor identificas?

---

3°. Este sabor le resulta:

5

Totalmente desconocido  Totalmente conocido

4°. Con respecto a la intensidad de sabor valora como:

5

Muy poco intenso  Muy intenso

5°. El color le resulta

5

Nada apetecible  Muy apetecible

6°. Con respecto a la textura del helado en boca, éste le resulta:

5

Desagradable  Muy Agradable

7°. Encuentra el sabor salado presente en el producto:

5

Nada presente  Muy presente

8°. En vista de todas las características del helado, valora la aceptabilidad global como:

5

Totalmente rechazable  Totalmente aceptable

9°. ¿Comprarías el producto?

Si  No

## 7.2. ANEXO II. Fichas técnicas microalgas utilizadas en el presente proyecto

*Chlorella vulgaris* de elevada calidad, cultivada en fotobioreactores tubulares cerrados, libre de conservantes, aditivos o colorantes.

Valor Nutricional (por 100 g)		Ácidos Grasos (por 100 g)		Aminoácidos (por 1000 g)	
		<b>Proteína</b>	45 -55 g	<b>Ácido mirístico</b>	30 -80 mg
<b>Ácidos grasos</b>	8 -13 g	<b>Ácido palmítico</b>	1300 -1900 mg	<b>Prolina</b>	15 -30 g
<b>Carbohidratos</b>	30 -35 g	<b>Ácido esteárico</b>	90 -170 mg	<b>Lisina</b>	25 -35 g
<b>Minerales</b>	6 -9 g	<b>Ácido oleico</b>	350 -650 mg	<b>Tirosina</b>	13 -18 g
<b>Fibra</b>	15 -26 g	<b>Ácido linoleico</b>	1100 -2300 mg	<b>Fenilalanina</b>	22 -25 g
		<b>Ácido linolénico</b>	1550 -3200 mg	<b>Serina</b>	14 -20 g
		<b>Ácido eicosaenoico</b>	6 -16 mg	<b>Histidina</b>	8 -9 g
		<b>EPA</b>	4 -20 mg	<b>Glicina</b>	25 -40 g
		<b>Ácidos grasos saturados</b>	1.7 -2.2 g	<b>Treonina</b>	18 -22 g
		<b>Ácidos grasos monoinsaturados</b>	1.0 -1.7 g	<b>Arginina</b>	27 -30 g
		<b>Ácidos grasos poliinsaturados</b>	3.0 -5.5 g	<b>Alanina</b>	33 -40 g
		<b>Ácidos grasos omega 3</b>	1.8 -3.3 g	<b>Valina</b>	25 -28 g
				<b>Isoleucina</b>	18 -20 g
				<b>Leucina</b>	36 -50 g

*Spirulina platensis* de elevada calidad, cultivada bajo condiciones controladas, libre de conservantes, aditivos o colorantes.

Valor Nutricional (por 100 g)		Pigmentos Naturales (por 100 g)		Minerales (por 100 g)		Vitaminas (por 100 g)	
		<b>Proteína</b>	55 -70 g	<b>Clorofila</b>	800 -1.200 mg	<b>Magnesio</b>	200 -600 mg
<b>Carbohidratos</b>	10 -30 g	<b>Carotenoides</b>	350 -600 mg	<b>Calcio</b>	25 -200 mg	<b>Vitamina B1</b>	100 -300 µg
<b>Ácidos Grasos</b>	5 -7 g			<b>Hierro</b>	15 -200 mg	<b>Vitamina B2</b>	3 -10 mg
<b>Fibra</b>	1 -3 g			<b>Zinc</b>	3 -10 mg	<b>Vitamina B6</b>	100 -300 µg
				<b>Selenio</b>	5 -20 µg	<b>Vitamina B12</b>	1 -3 µg
				<b>Germanio</b>	2 -4 µg	<b>Vitamina C</b>	10 -80 mg
						<b>Vitamina E</b>	2 -10 mg
						<b>Ácido Nicotínico</b>	4 -30 mg
						<b>Ácido Fólico</b>	50 -100 µg
						<b>Ácido Pantoténico</b>	0,5 -1,5 mg