**POR FAVOR COMPLETAR EN LETRA IMPRENTA**

|  |
| --- |
| **ENSAYO DE APTITUD: TEXTURA EN CARNE BOVINA** |
| **PRA-36 / 2021** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Datos del participante | | | | |
| Nombre de la empresa | | | | Nro. de CUIT |
|  | | | |  |
| Persona de Contacto | Tel | Fax | Correo Electrónico | |
|  |  |  |  | |
| Responsable del área | Tel | Fax | Correo Electrónico | |
|  |  |  |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Dirección | | |
| Calle | | Nº |
|  | |  |
| Localidad | | Código Postal |
|  | |  |
| Ciudad | Provincia | País |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parámetros a determinar** | **MÉTODO SUGERIDO** | **Parámetros en los que desea participar**  **(indique con una X)** |
| **Norma Nacional - Internacional** |
| TEXTURA en carne bovina | Metodología AMSA descripta en “Research Guidelines for Cookery, Sensory Evaluation, and Instrumental Tenderness Measurements of Meat” para el tratamiento de la muestra con Warner-Bratzler Shear Force. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma responsable - Fecha** | **Aclaración** |
|  |  |