

4-H Dairy Products Judging

COTTAGE CHEESE SCORECARD



MISSISSIPPI STATE UNIVERSITY

EXTENSION

----- / ----- / -----
Contestant # Date



Marking Instructions

- Fill circles completely. Erase changes cleanly and completely.
- Do not use checkmarks, Xs, or any other marks. Do not make any stray marks.

CRITICISMS		Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 4	Sample 5	Sample 6	Sample 7	Sample 8
No criticisms 10	Flavor	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩	①②③④⑤ ⑥⑦⑧⑨⑩
	1. Bitter	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. Cooked	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. Diacetyl	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. Feed	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. Fermented/fruity	○	○	○	○	○	○	○	○
	6. Flat	○	○	○	○	○	○	○	○
	7. Foreign	○	○	○	○	○	○	○	○
	8. High acid	○	○	○	○	○	○	○	○
	9. High salt	○	○	○	○	○	○	○	○
	10. Lacks fine flavor	○	○	○	○	○	○	○	○
	11. Lacks freshness	○	○	○	○	○	○	○	○
	12. Malty	○	○	○	○	○	○	○	○
	13. Metallic	○	○	○	○	○	○	○	○
	14. Musty	○	○	○	○	○	○	○	○
	15. Oxidized	○	○	○	○	○	○	○	○
	16. Rancid	○	○	○	○	○	○	○	○
	17. Unclean	○	○	○	○	○	○	○	○
	18. Yeasty	○	○	○	○	○	○	○	○
		Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 4	Sample 5	Sample 6	Sample 7	Sample 8
No criticisms 5	Body & Texture	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤
	1. Firm/rubbery	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. Gelatinous	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. Mealy/grainy	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. Overstabilized	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. Pasty	○	○	○	○	○	○	○	○
	6. Weak/soft	○	○	○	○	○	○	○	○
		Sample 1	Sample 2	Sample 3	Sample 4	Sample 5	Sample 6	Sample 7	Sample 8
No criticisms 5	Appearance & Color	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤	①②③④⑤
	1. Free cream	○	○	○	○	○	○	○	○
	2. Free whey	○	○	○	○	○	○	○	○
	3. Lacks cream	○	○	○	○	○	○	○	○
	4. Matted	○	○	○	○	○	○	○	○
	5. Shattered curd	○	○	○	○	○	○	○	○