



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació a l'anàlisi sensorial de la mel

Amposta, maig 2023

Presentació i objectius

La mel és un producte alimentari de propietats excepcionals, que aporta carbohidrats, aigua, minerals, àcids, vitamines i enzims necessaris per al nostre desenvolupament. El nostre país és productor de mel i malauradament, avui en dia, hi ha cert desconeixement sobre les diferents mels que existeixen al mercat per part de la societat del nostre país. Els consumidors, en general, desconeixen les propietats de cada tipus de mel, desconfien sobre la seva qualitat i els manquen criteris per a la seva elecció.

Amb aquest curs estudiarem aquest aliment i donarem les nocions bàsiques teòriques i pràctiques per a les persones que vulguin iniciar-se en la valoració de la qualitat de mel, o bé millorar-ne els coneixements.

Objectius

Conèixer els passos a seguir per fer una anàlisi sensorial de mel per tal d'aprendre a tenir un criteri objectiu basat en un protocol estandarditzat.

Reconèixer els diferents tipus de mel que podem trobar a Catalunya.

Saber detectar els defectes en una mel.

Oferir als alumnes la possibilitat de continuar formant-se amb la finalitat d'incorporar-se en un panel de tastadors de mels català.

Destinataris

El curs s'adreça a treballadors en actiu, preferentment del sector agrari, sobretot a apicultors i persones del sector alimentari que vulguin ampliar el coneixement sobre la mel.

Professorat

Miquel Gil, analista de mels.

Realització

Lloc: Escola Agrària d'Amposta

Calendari: Dies 3, 8, 9, 15, 16 i 23 de maig

Horari: de 15.30 a 20.30 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària d'Amposta**
Tel.: 977 70 15 00 i mitjançant l'enllaç al **formulari**

Coordinador:
Monica Segura Unió

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 32€

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

INTRODUCCIÓ GENERAL AL MÓN DE L'ANÀLISI SENSORIAL.

Teoria

DEFINICIÓ I QUANTIFICACIÓ DE PARÀMETRES SENSORIALS. EXEMPLES PRÀCTICS.

Teoria i pràctica

ANÀLISI FÍSICOQUÍMICA I MELISSOPALINOLÒGICA DE LA MEL.

Pràctica

INTERRELACIÓ D'ANALÍTQUES: FÍSICOQUÍMICA, MELISSOPALINOLÒGICA I SENSORIAL. DESCRIPCIÓ DE MELS.

Pràctica

DEFECTES DE LES MELS.

Teoria

LA PASTEURITZACIÓ. PROVES SENSORIALS. DINAR AMB MARIDATGES A BASE DE MEL.

Teoria i pràctica

