



Caracterització organolèptica de la mel

Jornada tècnica

Constantí, divendres 5 de novembre de 2021

Presentació

La determinació de les mels és força desconeguda per part del públic, amb excepció del món apícola, tot i que és una tasca bàsica i necessària per poder comercialitzar correctament la nostra mel i saber quin producte tenim a les nostres mans.

En aquesta jornada millorarem el coneixement de les mels, aprendrem a diferenciar els tipus més importants i avaluar la seva qualitat a través de l'anàlisi sensorial com un dels 3 pilars bàsics en la determinació de les mels, tot intentant trobar l'explicació a les inquietuds i excepcions que se'ns presenten.

Lloc de realització

Escola Agrària Mas Bové
Carretera TP-7225, de Reus a el Morell, km 4 (Finca Mas Bové)
43120 Constantí

Inscripcions

A través de RuralCat: [inscripcions](#)

Per a més informació:
almodis.pardo@gencat.cat

Programa

9.30 h	Inscripcions i lliurament de la documentació
9.35 h	Conceptes bàsics. Què coneixem de les mels? Tipus de mels. Característiques de l'anàlisi sensorial. Interrelació amb els paràmetres. Vocabulari específic i materials a emprar
10.30 h	Pausa
10.45 h	Les fases d'un tast de mel. Anàlisi sensorial simplificat: els sentits
11.45 h	Preparació de mostres. Resultats, justificació i posada en comú
13.00 h	Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec del Sr. Miquel Gil Espuny. Tècnic analista de laboratori. Apícola Tarragonina, SCCL.

Organització

