



Anàlisi sensorial de formatges. Presentació del Panel de Tast

Jornada tècnica

Sant Salvador de Guardiola, divendres 27 de gener de 2023

Presentació

L'anàlisi sensorial és una bona eina pel control de qualitat dels formatges artesans, cal però certa formació per interpretar colors, olors, gustos, sabors i textures. Aquesta jornada pretén mostrar la potencialitat de l'anàlisi sensorial i introduir-se en aquest món. També es donarà a conèixer el Panel de Tast de Formatges Artesans Catalans que treballa per entrenar-se i així poder avaluar i descriure sensorialment els formatges. Aquest grup està obert a més persones amb interès i disponibilitat. La jornada es desenvoluparà de manera molt pràctica, aplicant conceptes senzills d'avaluació sensorial i acabarem jutjant formatges, tal i com es fa als concursos.

Lloc de realització

Mas Urpina
08253 Sant Salvador de Guardiola
[Ubicació](#)

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
A/e: acrefa@acrefa.cat

Programa

- 16.00 h **Presentació de la jornada**
Sr. Antoni Chueca i Abancó. Formatger.
- 16.10 h **Introducció a l'anàlisi sensorial**
Sra. Roser Romero del Castillo Shelly. Professora d'anàlisi sensorial de la Universitat Politècnica de Catalunya.
- 16.30 h **Presentació del Panel de Tast de Formatges: objectius i metodologia**
Sr. Xavier Bordetas. Caseus Afinadors.
Sr. Ramon Roset. Tastaemocions.
- 16.50 h **Pràctica d'alguns atributs d'anàlisi sensorial en formatges**
Sra. Roser Romero del Castillo Shelly. Professora d'anàlisi sensorial de la Universitat Politècnica de Catalunya.
- 17.50 h **L'avaluació sensorial en els concursos de formatges**
Sra. Mariona Rota i Cano. Secretària d'ACREFA.
- 19.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització

Acrefa Associació catalana de ramaders i elaboradors de formatge artesà

Col·laboració

AMPANS

Panel de Tast de Formatges