

Interpretació d'un butlletí d'anàlisi d'oli d'oliva

Jornada tècnica

Talarn, divendres 10 de maig de 2024

Presentació

L'oli d'oliva és el pilar de la dieta mediterrània i compta amb múltiples nutrients que són beneficiosos per a la salut.

La seva obtenció és delicada i laboriosa, donant lloc a diferents categories comercials en funció de la qualitat de l'oli i del mètode d'obtenció. Per això, existeixen paràmetres de qualitat i puresa que s'han de complir per a poder caracteritzar les diferents categories d'oli d'oliva.

En aquesta jornada, organitzada conjuntament amb l'Associació de Productors d'Oli del Pallars, coneixerem les propietats fisicoquímiques que caracteritzen els olis d'oliva, així com l'origen i la causa dels paràmetres de qualitat i puresa més rellevants. Finalment, aprendrem a interpretar els resultats d'un butlletí d'anàlisi amb les normatives existents aplicables a cadascun d'ells, i es detallaran els principals trets a tenir en compte a l'hora de fer un correcte etiquetatge.

Lloc de realització

Escola Agrària del Pallars
Ctra. C13, Km 83
25630 Talarn

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària del Pallars
Olga Samper Lladós
Tel.: 973 650 179
A/e: osamper@gencat.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 15.30 h | Registre d'assistents i presentació de la jornada |
| 15.45 h | Els paràmetres fisicoquímics de qualitat i puresa
Al·legacions de salut EFSA |
| 17.15 h | Pausa - cafè |
| 17.30 h | L'anàlisi sensorial. Atributs positius i negatius de l'oli d'oliva
Casos pràctics: Interpretació d'un butlletí d'anàlisi
Principals factors a tenir en compte per un correcte etiquetatge |
| 19.00 h | Cloenda de la jornada |

Totes les ponències aniran a càrrec d'Eduard Jané, director de qualitat i cap de panell, i d'Anna Jané, directora tècnica i subcap de panell, de l'empresa LLUÍS JANÉ BUSQUETS laboratori d'anàlisi S.L.
www.ljblab.com

Col·laboració



Organització

Escola Agrària del Pallars