



# Anàlisi sensorial de mels

Jornada tècnica

Santa Coloma de Farners, dissabte 11 de febrer de 2023

## Presentació

Des de l'any 2013, l'EA Forestal Santa Coloma de Farners està entrenant persones, tan apicultors com altres interessats, en l'anàlisi sensorial de mels.

Es tracta d'establir els paràmetres organolèptics que identifiquen els diferents tipus de mels monoflorals de Catalunya i, al mateix temps, formar persones entrenades en l'anàlisi sensorial d'aquest producte alimentari que pugui donar consell i actuar de jurat en concursos.

L'objectiu final és crear una cultura de valoració de les mels per tal que els consumidors puguin apreciar-ne les diferències i així poder identificar-les i valoritzar-les millor.

## Lloc de realització

Escola Agrària Forestal "Casa Xifra"  
Ctra. GIV-5512  
17430 Santa Coloma de Farners

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Sr. Enric Campi

A/e: [ecampi@gencat.cat](mailto:ecampi@gencat.cat)

## Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**  
Sr. Enric Campi. Professor de l'Escola Agrària Forestal "Casa Xifra" de Santa Coloma de Farners
- 10.05 h **Introducció general al mon de l'anàlisi sensorial**  
Sra. Sandra Garcés. Professora associada de la UB i especialista en tast de mels.  
Sra. M. Àngels Boixadera. Apicultora i especialista en tast de mels.
- 11.30 h **Pausa**
- 12.00 h **Caracterització i descripció de mels. Reconeixement d'olors-vocabulari comú. Proves triangulars. Tast de mels**  
Sra. Sandra Garcés. Professora associada de la UB i especialista en tast de mels.  
Sra. M. Àngels Boixadera. Apicultora i especialista en tast de mels.
- 13.30 h **Cloenda de la jornada**

## Organització

