



Formació Escoles Agràries Introducció a l'anàlisi sensorial de mels

Constantí, de l'11 al 26 de novembre de 2022

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.

Aprendre a reconèixer les diferents varietats de mels monoflorals que es produeixen al territori, el seu origen i les característiques físico-químiques de cada tipus.

Conèixer quins són els paràmetres de valoració sensorial de les mels i poder realitzar una valoració objectiva de diferents mostres, mels tipus, barreges d'aquestes i adulteracions.

Formar un petit grup de futurs tastadors de mels en un panell de tast.

Respondre qualsevol dubte per part de l'alumnat respecte a qualsevol qüestió tractada al llarg del curs.

Professorat

Miquel Gil i Espuny, tècnic apícola. Laboratori d'anàlisi de mels de la Soc. Coop. Apícola Tarragonina.
M^a Àngels Boixadera Planas, apicultora i tastadora experta en tast de mels.
Sandra Garcés Pastor, palinòloga i experta en tast de mels.

Realització

Lloc:

EA de Mas Bové, Constantí

Calendari:

Dies 11, 12, 18, 19, 25 i 26 de novembre.

Horari:

Dies 11, 18 i 25 de 16.00 a 20.00 h
Dies 12, 19 i 26 de 9:00 a 15:00 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Mas Bové** mitjançant qüestionari a: [inscripcions](#)

Coordinadora:

Almodis Pardo, telèfon 977 343 289 ext. 07
a/e: almodis.pardo@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 54 €
(Segons Ordre ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Curs destinat a treballadors en actiu

Més informació: agricultura.gencat.cat





Formació Escoles Agràries

Introducció a l'anàlisi sensorial de mels

Programa

SESSIÓ 1, dv. 11 de novembre

ANÀLISI FÍSICOQUÍMICA I MELISSOPALINOLÒGICA DE LES MELS.

Conèixer la relació entre origen botànic i introducció de les característiques físico-químiques d'anàlisi de les mels.

SESSIÓ 2, ds. 12 de novembre

INTERRELACIÓ D'ANALÍTQUES I DESCRIPCIÓ DE MELS.

Tipus de mels: primavera, estiu i tardor.

Tast simplificat de mels.

SESSIÓ 3, dv. 18 de novembre

DEFINICIÓ I QUANTIFICACIÓ DE PARÀMETRES SENSORIALS. EXEMPLES PRÀCTICS.

Conèixer els conceptes relacionats amb la part sensorial i el vocabulari específic.

Roda de les aromes. Tast de mels.

SESSIÓ 4, ds. 19 de novembre

INTRODUCCIÓ GENERAL AL MÓN DE L'ANÀLISI SENSORIAL.

Definició i quantificació de paràmetres sensorials. Exemples.

Quantificacions sensorials. Exemples.

SESSIÓ 5, dv. 25 de novembre

DEFECTES DE LES MELS. LA PASTEURITZACIÓ. PROVES SENSORIALS.

SESSIÓ 6, ds. 26 de novembre

DEFECTES DE LES MELS. PROVES SENSORIALS. TASTOS DE MELS.

Defectes de les mels. Proves sensorials. Tast de mels.

Detecció de mels utilitzades amb productes. Conclusions.

