



Anàlisi sensorial de mels

Jornada tècnica

Santa Coloma de Farners, dissabte 29 de gener de 2022

Presentació

Des de l'any 2013 estem entrenant persones, sobretot apicultors, en l'anàlisi sensorial de la mel.

Es tracta d'establir els paràmetres organolèptics que identifiquen els diferents tipus de mels monoflorals de Catalunya i, al mateix temps, formar un grup de persones entrenat en l'anàlisi sensorial d'aquest producte alimentari.

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 Santa Coloma de Farners
Casa Xifra, s/n
17430 Santa Coloma de Farners

Inscripcions

A través de RuralCat: [inscripcions](#)

Per a més informació:

Sr. Enric Campi

A/e: ecampi@gencat.cat

Programa

9.00 h	Benvinguda i registre d'assistents
9.20 h	Presentació de la jornada <i>Sr. Enric Campi, professor a l'Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners del DACC.</i>
9.30 h	Anàlisi físicoquímic i melissopalínològic de la mel <i>Sr. Miquel Gil, tècnic de la Cooperativa Apícola del Perelló.</i> Interrelació d'analítiques (físicoquímic-melissopalínològic-sensorial) <i>Sra. M^a Àngels Boixadera, apicultora i especialista en Tast de mels.</i>
11.00 h	Pausa
11.30 h	Reconeixement d'olors i vocabulari comú. Proves triangulars. Tast de mels <i>Sra. M^a Àngels Boixadera, apicultora i especialista en Tast de mels i Sr. Miquel Gil, tècnic de la Cooperativa Apícola del Perelló.</i>
13.00 h	Cloenda de la jornada



Aquesta jornada es realitza presencialment. Totes les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes amb motiu de la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural