

EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA MIELES.

Panel de análisis sensorial de mieles (propuesta de aplicación a mieles locales aragonesas)

8 y 9 de octubre de 2021

ARNA

Antonio Bentabol Manzanares

OBJETIVO

Acercar a los asistentes al conocimiento y evaluación de la calidad organoléptica de las mieles en general y sus aplicaciones actuales, así como sobre el proceso de captación, selección y propuestas de entrenamiento de un panel de a. sensorial de miel aplicado al control de calidad de mieles locales.

PROGRAMA

1. LA MIEL. DEFINICIÓN Y CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO

- Composición y relación con la evaluación sensorial
- Criterios de Calidad de la Miel
- Clasificación de las mieles
- Ausencia de calidad
- Falsos defectos

2. FUNDAMENTOS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

- Conceptos generales
- Los sentidos. El proceso sensorial
- Elementos que afecta al proceso sensorial

3. ANÁLISIS SENSORIAL DE LA MIEL: TÉCNICA Y APLICACIÓN

- Atributos sensoriales
- Técnica AS de mieles
- Aplicaciones prácticas del análisis sensorial de mieles.
- Análisis descriptivo. Rueda de olores y aromas de las mieles
- Aplicación práctica en la Casa de la Miel.

4. PANEL DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS MIELES.

- Reclutamiento, selección y entrenamiento
- Descriptores y patrones de referencia
- Organización de las sesiones de trabajo

Ensayos prácticos con mieles de diversas procedencias.