

### Anàlisi sensorial de mels

Santa Coloma de Farners, divendres 19 i 26 d'octubre,  
16 de novembre i 14 de desembre de 2018

#### Presentació i Objectius

Des de l'any 2013, L'Escola Agrària i Forestal de Santa Coloma de Farners entrena tan a apicultors com a altres persones interessades en l'anàlisi sensorial de mels. D'aquesta manera s'han pogut establir paràmetres organolèptics per identificar els diferents tipus de mels monoflorals de Catalunya i, a l'hora, formar persones que puguin donar consells i actuar de jurat en concursos d'aquest producte alimentari.

Enguany, com a novetat, el curs inclou visites a un centre de recerca i a una empresa de referència en el sector. Fet que amplia els col·laboradors del curs, permet obtenir el punt de vista d'investigadors i comercials, i realitzar sessions de tast fora de l'escola.

L'objectiu final és contribuir a crear una cultura de valoració de les mels perquè els consumidors puguin apreciar-ne les diferències, identificar-les i valorar-les millor.

#### Professorat

M<sup>a</sup> Dolors Guàrdia, investigadora de l'IRTA de Monells.

Sandra Garcés, especialista en tast de mels, postdoctorada a la Universitat de Tromsø.

M. Àngels Boixadera, apicultora i especialista en tast de mels.

Miquel Gil, tècnic de la Cooperativa Apícola del Perelló.

Miquel Alemany, de Mels Alemany.

#### Realització

**Lloc:** EAF Santa Coloma de Farners

**Calendari:**

Divendres 19, 26 d'octubre,  
16 de novembre i 14 de desembre

**Horari:**

9:00 a 17:00 h.

**Durada del curs:**

28 h.

#### Inscripcions

**Podeu inscriure-us-hi en el següent [FORMULARI](#).**

**Coordinador:**

Enric Campi, tel. 972 84 17 65

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

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 32 euros

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

## Programa

### **SESSIÓ 1, dv. 19 d'octubre a l'EAF de Santa Coloma de Farners**

- Anàlisi físicoquímic, melissopalínològic i sensorial de la mel.
- Interrelació d'analítiques.
- Tast simplificat de mel.

### **SESSIÓ 2, dv. 26 d'octubre a l'IRTA i a l'Escola Agrària de Monells**

- Introducció general al món de l'anàlisi sensorial.
- La prova sensorial (*flavour*).
- La fitxa descriptiva.
- Tast simplificat de mels.
- Definició i quantificació de paràmetres sensorials.
- Visita a les instal·lacions del panell de tast de l'IRTA.

### **SESSIÓ 3, dv. 16 de novembre a l'EAF Agrària de Santa Coloma de Farners**

- Caracterització i descripció de mels.
- Reconeixement d'olors i vocabulari comú.
- Els defectes de les mels. Proves sensorials.
- La pasteurització.
- Proves triangulars.
- Tast de mels.

### **SESSIÓ 4, dv. 14 de desembre a Os de Balaguer**

- Visita a les instal·lacions de Mels Alemany.
- Tast de mels.
- Dinar amb maridatge.