



L'anàlisi sensorial dels formatges

Jornada tècnica

RIPOLL, dilluns 7 de novembre de 2016

Presentació

L'anàlisi sensorial o tast és l'examen de les propietats organolèptiques d'un producte a través dels sentits. Aquesta és una valoració que si es realitza seguint regles molt precises, es converteix en un mètode molt fiable que tendeix a ser una disciplina científica.

L'anàlisi sensorial pot utilitzar-se en el món formatger amb diverses finalitats: Desenvolupar, modificar i millorar el formatge.

Assegurar la qualitat dels formatges elaborats. Poder seguir l'evolució del producte durant el seu emmagatzematge. Preveure noves tecnologies.

I pel consumidor per detectar els diferents caràcters que distingeixen als formatges i així poder apreciar-los i sobretot gaudir del plaer de degustar-los.

Programa

15.00 h Presentació de la Jornada

Sr. Miquel Rovira, president de l'Associació per la gestió del programa
Leader Ripollès Ges Bisaura.

15.15 h Introducció a l'anàlisi sensorial: Perquè practicar-lo i la importància del seu valor afegit

Sra. Laia Pont, enginyera tècnica agrícola i especialista en làctics, secretaria d'ACREFA i coautora del llibre "Formatges, els 50 millors de Catalunya".

17.00 h L'anàlisi sensorial de formatges pas a pas

Sra. Laia Pont, enginyera tècnica agrícola i especialista en làctics, secretaria d'ACREFA i coautora del llibre "Formatges, els 50 millors de Catalunya".

18.30 h Tast guiat: assaborim els formatges artesans de Catalunya

Sra. Laia Pont, enginyera tècnica agrícola i especialista en làctics, secretaria d'ACREFA i coautora del llibre "Formatges, els 50 millors de Catalunya".

20.00 h Cloenda de la Jornada

Sra. Mariona Rota, tècnica del Sector Agroalimentari de l'Agència de Desenvolupament del Ripollès.

Organització



Lloc de realització

Aula d'Hostaleria del Ripollès

C. Joan Miró, 2-4

17500 - RIPOLL

Col·laboració



Inscripcions

La jornada inclou degustació de formatges, per tal de practicar l'anàlisi sensorial, els assistents assumiran el **cost** de la matèria primera amb un import de **10€** per persona.

Cal inscriure's prèviament a través de l'Agència de Desenvolupament del Ripollès:

Tel.: 972 704 499 - A/e: productedelripolles@gmail.com

@ruralcat