

Workshop

Análise Sensorial de Mel

22 de junho de 2024

Programa

08h30 – Receção aos participantes

09h00 – Parte I - PROSENSE - Eng^a Sara Beirão

Introdução à Análise Sensorial – Conceitos e aplicações

Definição de análise sensorial;

Evolução do conceito;

A análise sensorial como ferramenta analítica;

A análise sensorial e a indústria alimentar – diferentes aplicabilidades da ferramenta analítica.

Perceção sensorial e fisiologia dos órgãos dos sentidos

Metodologias gerais de análise sensorial – Tipos de testes e sua aplicabilidade

Testes sensoriais afetivos;

Testes sensoriais analíticos;

Testes de diferença;

Testes de descrição.

13h00 – Pausa para almoço

14h00 – Parte II - PROSENSE - Eng^a Sara Beirão

Tipos de painel de análise sensorial

Painel de provadores;

Painel de provadores qualificados;

Painel de provadores peritos;

Relação entre tipo de painel e metodologia de análise. Adequação do painel de provadores ao objetivo do estudo.

Análise sensorial de mel

Características sensoriais do mel;

Prova de diferentes méis representativos da produção nacional.

18h00 – Sessão de Encerramento

Inscrição gratuita até 16/06/2024 (vagas limitadas)

PREENCHER NO GOOGLE FORMS

Email: geral@aalba.pt

244 826 700 / 967 400 110 / 961828 544

Local: Instituto Politécnico de Leiria

ESTG - Escola Superior de Tecnologia e Gestão - Sala D.S.0.1 - Edifício D

GPS: 39°44'03.2"N 8°49'18.1"W

Organizado por:



Cofinanciado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



PDR2020 – 2.1.4 – FEADER – 102592



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas zonas rurais