

FASCINACIÓN POR LAS PLANTAS Y MIELES

IX JORNADAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE MIELES EN EL CIALE

El grupo de Palinología y Conservación Vegetal del **Instituto Hispano Luso de Investigaciones Agrarias (CIALE)** organiza el día **20 de mayo** las *IX Jornadas de Análisis Sensorial de Mieles*. En esta ocasión la actividad se enmarca dentro del *Día Internacional de la Fascinación por las Plantas* (<http://plantday.org/spain.htm>).

Desde 1995 el grupo de investigación dirigido por el Dr. José Sánchez ha venido realizando análisis sensoriales de mieles en distintas dependencias de la Universidad de Salamanca (USAL), siendo numerosos los catadores que han intervenido en las jornadas y cursos.

El análisis organoléptico de la miel resulta imprescindible en los procesos de control de calidad de producto pudiendo contribuir de forma decisiva a ese control. Se puede entender la calidad, como el conjunto de propiedades mensurables de un producto que le confieren capacidad para satisfacer necesidades implícitas o explícitas. En el caso de la miel, se deben realizar análisis físico-químicos (que nos indican la madurez, deterioro, limpieza, etc.), polínicos (que nos dan idea del origen botánico y geográfico) y análisis sensoriales (que nos ayudan a valorar las mieles con nuestros sentidos). En la calidad de las mieles influyen el aspecto y apariencia teniendo, por tanto, importancia el color, la homogeneidad, si se encuentra cristalizada o no, o incluso la forma y cierre de los envases, el etiquetado, etc.

Para poder llevar a cabo un correcto análisis sensorial debemos entrenar al panel de catadores con escalas de referencia y así se iniciarán las jornadas, con el estudio de las escalas correspondientes a los diferentes parámetros a analizar (color, olor, sabores primarios-dulce, salado, ácido y amargo-, adhesividad, viscosidad y cristalización) para, a continuación, proceder al estudio de diferentes mieles monoflorales.

El procedimiento de análisis sensorial es aplicable a cualquier muestra de miel, independientemente del origen geográfico o botánico, el procedimiento de obtención o estado físico. Realizando estos análisis, no sólo se conocen las diferencias organolépticas entre unas mieles y otras, sino también permiten detectar posibles alteraciones o adulteraciones de la miel.

Esta es una actividad eminentemente práctica por lo que la participación estará **limitada** a las primeras **30 inscripciones**.

Contacto: jss@usal.es