



## Taller de cata de mieles para dar a conocer la actividad del instituto Hispano-Luso

**JORGE HOLGUERA / WORD SALAMANCA.** La feria del sector primario de Salamanca ofrece estos días numerosas clases teóricas y prácticas, en forma de ponencias y otra serie de iniciativas como el taller de cata de mieles que impartió ayer el profesor José Sánchez, miembro del grupo de Investigación de palinología y control vegetal. En este grupo de investigación asentado en el Instituto Hispano-Luso de Investigaciones Agrarias ofrece control de calidad a productos avícolas, ponencias y lecciones prácticas, además de determinados análisis sensoriales y de niveles. El proceso de cata

en el que participaron numerosos visitantes de la feria. Primero reconocieron a que variable de la escala valores se aplicaban, es decir, si se trataba de amargo, ácido o puesto.

### Queso

Otra de las demostraciones que se pudo disfrutar fue la de quesos, a cargo de Tierra de Sabor de la Junta de Castilla y León. En esta muestra, la persona encargada de hablar de quesos comenzó diciendo que «el queso es el alimento más consumido en el mundo; su consumo supera al de café, te y tabaco juntos», explicó.



Diversas personas participan en la cata de mieles a cargo del profesor Jose Sánchez . :: JORGE HOLGUERA