

12 junio

Conferencia 19:30

Ciclo Encuentros con la ciencia

Análisis sensorial: herramienta clave en la determinación de calidad de los alimentos



por **Eva Campo,**
Investigadora en el Grupo
Alimentos de Origen
Vegetal de la Universidad
de Zaragoza

La calidad organoléptica de un alimento es un elemento fundamental para la aceptación del mismo por parte de los consumidores. Por esta razón, los alimentos y bebidas son sometidos a rigurosos estudios sensoriales que tienen como fin evaluar las cualidades de color, aroma, sabor y textura que los caracterizan.

La doctora Eva Campo, investigadora en el Grupo Alimentos de Origen Vegetal de la Universidad de Zaragoza y especialista en Química del Aroma, explicará cómo se abordan este tipo de análisis en diversos alimentos y hará una breve demostración "in situ" sobre cómo educar nuestros sentidos para ser expertos catadores.