

Innovació en l'Avellana DOP Reus - Noves metodologies validades de tast sensorial de producte

01 Resum

La formació continua del panel de tast s'ha iniciat amb una primera preselecció dels participants. Per a fer-ho es va utilitzar un qüestionari d'aspectes discriminadoris sensorials així com aspectes relacionats amb el coneixement i familiarització del sector de l'avellana. Posteriorment es va realitzar una prova de selecció en base a la normativa UNE-87-003-95, en la qual es va demanar la identificació de gustos bàsics (dolç, salat, amarg, àcid, metàl·lic, umami), capacitat per diferenciar la cruixença i l'olor a ranci. A continuació, s'han dut a terme diferents sessions per a consolidar la fitxa sensorial d'avellana torrada així com per a treballar les varietats de la DOP Avellana de Reus.

02 Objectius

L'objectiu és el desenvolupament de diverses sessions per a consolidar els atributs de l'avellana sencera torrada i poder ampliar la formació dels membres que constitueix en l'actualitat el Panel de Tast de l'avellana, en àmbit de les varietats de la DOP Avellana de Reus i ampliar els atributs de la fitxa tècnica sensorial.

En aquest sentit es planteja com a objectius específics:

- Identificar nous participants del panel de tast de l'avellana en base criteris UNE de selecció de jutges
- Consolidar els atributs de la fitxa descriptiva de l'avellana torrada
- Identificar i definir atributs de les varietats de la DOP Avellana de Reus

03 Conclusions

Con las diferentes sesiones de este periodo se ha podido obtener:

- La pre-selecció de 4 nous avaluadors per a formar part del Panel de Tast
- La consolidació de l'avaluació de l'avellana torrada i iniciar a l'avaluació i caracterització de les 5 varietats de la DOP Avellana de Reus.
- Els avaluadors tenen coneixement de les 5 varietats i son capaços de diferenciar-les quan es presenten de forma barrejada. Paral·lelament s'ha definit els atributs diferencials de cada varietat que les diferencia.
- Cal seguir treballant amb les escales de cruixença, gustatives i olfactivas de l'avellana crua i la seva diferenciació entre les varietats DOP Avellana de Reus.

04 Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: Consell Regulador DOP Avellana de Reus

E-MAIL DE CONTACTE: info@avellanadereus.cat

05 Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

06 Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
TARRAGONA	

07 Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia, pàgina web...)

--

08 Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST APROVAT
Data d'inici (mes-any): setembre 2021	Pressupost total: 12.000,00 €
Data final (mes-any): Octubre 2022	Finançament DACC: 5.472,00 €
Estat actual: Executat	Finançament UE: 4.128,00 €
	Finançament propi: 2.400,00 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Ordre ARP/113/2021, de 20 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1660/2021, de 27 de maig, per la qual es convoquen els corresponents a 2021

