

RADIONICA: SENZORNA ANALIZA MEDA

Senzorna svojstva meda su jedan od najvažnijih aspekata u određivanju autentičnosti, porekla i kvaliteta meda. Senzorna analiza upotpunjuje fizičko-hemijsku i melisopalinološku procenu svojstava meda. Kao sastavni deo karakterizacije, to postaje posebno evidentno kada se utvrđuje da li med ispunjava takozvani senzorni standard koji je za njega tipičan. S tim u vezi, ova radionica je osmišljena da ponudi uvodni kurs u senzornu procenu meda. Učesnici će biti suočeni sa osnovnim elementima senzorne analize meda, primenjenim u skriningu i selekciji meda. Ovi elementi će biti prilagođeni osnovnom potrošačkom nivou. Radionica se sastoji od vođenog senzornog ocenjivanja nekoliko različitih vrsta meda. Oni će biti procenjeni prema kvalitativnoj i kvantitativnoj proceni senzornih parametara. Učesnicima će pomoći „mapa uma“ koja će služiti kao vodič za procenu osnovnih pokazatelja izgleda, ukusa, mirisa i taktilnih svojstava za svaki pojedinačni uzorak meda. Takođe će biti obezbeđen poseban registar pojedinih termina koji se koriste kao deskriptori, a biće napravljena i zbirna lista ocena dobijenih tokom radionice.