

ANÁLISIS SENSORIAL

El análisis sensorial es una actividad que requiere un entorno específico para obtener resultados adecuados. Es fundamental que se realice en un ambiente controlado, donde se minimicen ruidos y olores que puedan interferir con la percepción de los sentidos. Además, contar con buena iluminación y condiciones térmicas agradables ayuda a que los evaluadores se sientan cómodos y puedan concentrarse mejor durante la cata.

Los atributos sensoriales que se evalúan en las mieles se refieren al aspecto, olor, experiencia olfato-gustativa y textura, mediante los sentidos de la vista, olfato, gusto y tacto.

Consta de varias fases:



Fase Visual

Se examina la posible existencia de impurezas físicas, así como el color y su tonalidad principal, además del estado físico, que incluye aspectos como la presencia de cristales y la homogeneidad



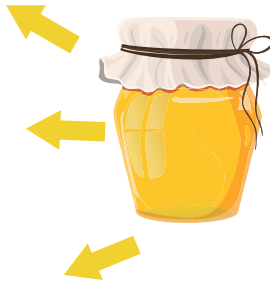
Fase Olfativa

Evaluación de la intensidad y persistencia, así como el tipo de olores presentes mediante el empleo del vocabulario normalizado de la rueda de olores y aromas de las mieles



Fase Gustativa y Táctil

Valoración de sensaciones primarias (amargo, dulce, ácido y salado), sensaciones secundarias (rueda de aromas) y sensaciones trigeminales (astringente, metálico, picante, fresco), textura en boca (líquida, cristalizada, viscosa, etc)



Pol. Platea Norte. C/Corinto, 3
44195 (Teruel) CITATe.
calidadmiel@cita-aragon.es
978 641 664



Actuación subvencionada por el Gobierno de España y el Gobierno de Aragón
con cargo al Fondo de Inversiones de Teruel



MIELES DE TERUEL

La esencia de
un territorio



La provincia de Teruel es asiento de numerosas actividades ligadas al medio ambiente y a su entorno rural y agrario. En un territorio con una flora y clima privilegiados, la apicultura juega un papel fundamental en la conservación medioambiental y en el mantenimiento y desarrollo del medio rural, así como su contribución al equilibrio territorial. Su flora melífera representada mayoritariamente por plantas aromáticas silvestres es origen de unas mieles deliciosas con una sutileza y aroma extraordinarios, que capturan la esencia distintiva del territorio.

LABIADAS (ROMERO+TOMILLO) (*Lamiaceae*):

miel de primavera

Las mieles multiflorales de labiadas (*Lamiaceae*) presentan una rica variedad de características sensoriales debido a la diversidad de plantas de esta familia. Estas mieles singulares son muy apreciadas por su complejidad y riqueza organoléptica.



Color (Pfund y color descrito)

Máx. 80 mm Pfund. Color ámbar claro a ámbar oscuro, dependiendo de la especie que predomine, romero o tomillo.



Aroma

Presenta un aroma floral, con un componente fenólico más o menos marcado y persistente.



Sabor

Miel dulce, con notas ácidas persistentes.



Características Físico-químicas

Humedad Máx. 18%.
Hidroxiacetilfurfural Máx. 30 mg/Kg.
Actividad diastásica Min. 8 unidades Schade.
Conductividad eléctrica Máx. 0.6 mS/cm.



TOMILLO (*Thymus sp*):

miel de primavera tardía-verano

Miel considerada de forma unánime como excelente, gracias a su sabor fuerte y delicioso, su fragancia herbal y su toque balsámico. Además, presenta una tendencia media-baja a cristalizar, y en caso de hacerlo, exhibe una granulación gruesa.



Color (Pfund y color descrito)

Máx. 60 mm Pfund. Color ámbar extra claro a ámbar. Tonos amarillo anaranjado, a veces con matices rojizos que palidecen cuando cristaliza.



Aroma

Aroma potente, embriagador, floral, con claro componente fenólico.



Sabor

Dulce con un componente ácido, fácilmente distinguible. Notas persistentes de tomillo, con matices especiados y amaderados.



Características Físico-químicas

Humedad Máx. 18%.
Hidroxiacetilfurfural Máx. 30 mg/Kg.
Actividad diastásica Min. 8 unidades Schade.
Conductividad eléctrica Máx. 0.6-0.7 mS/cm.



ROMERO (*Rosmarinus officinalis*):

miel de primavera temprana

Miel muy especial que se encuentra entre las más demandadas tanto por consumidores nacionales como internacionales. De color muy claro con tendencia alta a cristalizar presentando en este estado tonalidad blanca o beige.



Color (Pfund y color descrito)

≤ 35 mm Pfund. Color blanco extra a ámbar extra claro (muy clara).



Aroma

Intensidad débil o media, floral con notas alcanforadas, notas afrutadas, vegetal.



Sabor

Dulce, y en ocasiones con débiles notas ácidas.



Características Físico-químicas

Humedad Máx. 18%.
Hidroxiacetilfurfural Máx. 30 mg/Kg.
Actividad diastásica Min. 8 unidades Schade.
Conductividad eléctrica Máx. 0.3 mS/cm.



AJEDREA (*Satureja sp.*):

miel de primavera tardía

Es una miel monofloral muy valorada por su sabor ideal para endulzar infusiones, aderezos, marinados y platos que requieran un toque herbal, gracias a su perfil de sabor único. Se le atribuyen propiedades digestivas y antisépticas, lo que la convierte en una opción popular en remedios naturales. Su cristalización es de un grano medio a fino.



Color (Pfund y color descrito)

≤ 50 mm Pfund. Color ámbar claro a dorado, aunque puede variar dependiendo de la cosecha y la flora circundante.



Aroma

Presenta un aroma distintivo y herbal, aromático y perfumado, destacando un notable componente fenólico que es intenso y perdurable.



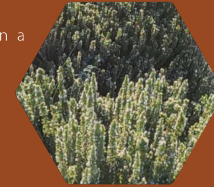
Sabor

Miel de dulzor equilibrado con matices que recuerdan a hierbas aromáticas, con ligeras notas saladas y ácidas.



Características Físico-químicas

Humedad Máx. 18%.
Hidroxiacetilfurfural Máx. 30 mg/Kg.
Actividad diastásica Min. 8 unidades Schade.
Conductividad eléctrica Máx. 0.4 mS/cm.



ESPLIEGO (*Lavándula spp*):

miel de verano

La miel de espliego tiene una textura suave y cremosa, lo que la hace agradable al paladar. Tiende a cristalizar de manera lenta, y si lo hace, presenta una granulación fina. Se le atribuyen propiedades calmantes y relajantes, gracias a los compuestos presentes en el espliego, lo que la convierte en una opción popular para infusiones y remedios naturales.



Color (Pfund y color descrito)

≤ 50 mm Pfund. Color ámbar claro a dorado cuando se recoge, y blanco cuando cristaliza.



Aroma

Presenta un aroma floral y fresco, con notas herbales que evocan la fragancia característica de la lavanda, intenso y muy persistente.



Sabor

Su sabor es suave y delicado, con un toque dulce y matices ligeramente herbales. Puede tener un retrogusto sutil que recuerda a la lavanda.



Características Físico-químicas

Humedad Máx. 18%.
Hidroxiacetilfurfural Máx. 30 mg/Kg.
Actividad diastásica Min. 8 unidades Schade.
Conductividad eléctrica Máx. 0.4 mS/cm.

