

El Panel de tast de l'avellana compta amb els primers tastadors especialitzats



Una imatge del panel de tast | Cedida

"**L'anàlisi sensorial** és una eina potent per poder definir la **qualitat dels productes agroalimentaris** i donar-los valor afegit", assenyala la **investigadora** de la Unitat de Nutrició i Salut del centre tecnològic **Eurecat** i responsable de la formació del **Panel de tast de l'avellana**, **Nàdia Ortega**, que ha conclòs aquest passat mes de juny amb els 10 primers tastadors especialitzats per valorar i descriure aquest producte.

L'inici d'un Panel de tast de l'avellana és una de les accions que du a terme **l'Oficina Tècnica de l'Avellana**, coordinada per Eurecat i impulsada pel departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. Aquesta activitat compta amb la col·laboració de la Denominació d'Origen Protegida (**DOP**) **Avellana de Reus**, així com del departament de Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Lleida.

"La creació del panel de tast s'emmarca dins de les accions del **Pla estratègic de valorització de l'avellana** i, sens dubte, servirà per poder reivindicar encara més la qualitat gustativa de la nostra avellana", manifesta el director dels Serveis Territorials del departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural a Tarragona, **Àngel Xifré**.

En aquest sentit, el director de l'Oficina Tècnica de l'Avellana i tècnic del departament d'Innovació Turística d'Eurecat, **Jaume Salvat**, explica que el panel té "una funció social per conèixer millor el producte i així també donar-li reconeixement, i una altra orientada a les empreses per poder millorar els estàndards de qualitat i comptar amb millors arguments de venda".

En les sessions de treball i formació amb els tastadors s'ha definit la **fitxa descriptiva de l'avellana**, amb aspectes visuals globals i els atributs a avaluar com color, torrat, textura, ranci i la roda de perfil aromàtic. Així mateix, s'ha decidit centrar-se en primer lloc en la fitxa descriptiva de l'avellana torrada de la varietat Negreta. En l'última sessió, s'han presentat tres productes sota aquesta categoria, avellana torrada de Reus, per avaluar-ne tots els atributs en la fitxa

descriptiva definida i treballada, el que ha posat de manifest que les mostres diferien en l'anàlisi sensorial malgrat trobar-se sota el mateix reclam i categoria de producte, el que mostra el potencial d'aquesta eina.