

La cata de aceites: aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial



Documentación

Esta obra busca explicar el análisis de los aceites de oliva virgen tanto desde un punto de vista analítico como sensorial

En este libro y de la mano de dos grandes científicas y catadoras de aceite, como son Brígida Jiménez y Anunciación Carpio, podremos conocer en que se basa la calidad de los aceites de oliva virgen tanto desde un punto de vista analítico como sensorial, desde tecnologías complejas de laboratorio a simplemente ayudarnos a saber “buscar”, tras un sencillo pero reglado procedimiento, que hay detrás de los aromas y de los gustos del zumo de la aceituna.

Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía

Archivos:  [la_cata_de_aceites_baja.pdf](#) [1]

Enlaces:

[1] http://besana.es/sites/default/files/la_cata_de_aceites_baja_0.pdf