



TRUFFORUM

- Vic 2020 -

24, 25, 26 GENER • EDIFICI EL SUCRE

Taller d'innovació agroalimentària per a l'elaboració de productes trufats.

"La tòfona, el diamant negre: aprèn a polir-lo"

Vic 24 de gener de 2020

Destinatari:

Empreses interessades en l'elaboració de productes alimentaris trufats.

Lloc:

Serveis Territorials DARP – 1a planta Recinte Firal El Sucre

Programa:

10:00 - 10:30 h

Qualitat, caracterització i preservació d'aromes de tòfona.

10:30 - 11:00 h

Conservació: disponibilitat de tòfona fora de temporada.

11:00 - 11:30 h

Sabors i determinació del perfil aromàtic de les tòfones mitjançant tècniques i assaigs analítics.

11:30 - 12:00 h

Descans

12:00 - 12:50 h

La tòfona com a ingredient alimentari: presentació i característiques de productes trufats; problemes de deteriorament dels aliments a causa de la tòfona; com evitar intoxicacions alimentàries; frauds.

12:50-14:00 h

Tast de productes trufats

Taller a càrrec de:

La Dra. Eva Guillamón i Dra. Laura Mateu-Vivaracho, de el Centre per a la Qualitat dels Aliments de l'INIA a Sòria

Inscripcions:

A través de la pàgina web www.trufforum.com

Informació:

Si una empresa vol aportar un producte propi elaborat amb tòfona negra per a treballar-lo en el marc del taller cal que ho indiqui a través del correu daniel.oliach@ctfc.cat.

Organitza:

