

Taller:

"Identificació d'aromes en els aliments"



Som capaços de reconèixer més de 10.000 aromes que es troben a la natura. Les aromes son presents en tots els aliments que mengem, però coneixem quins son els nostres mecanismes de percepció?

En aquest taller aprendrem a reconèixer una sèrie de substàncies presents en els aliments, relacionarem els aromes amb el seu origen i coneixerem quines tècniques utilitza la indústria alimentaria en la seva utilització.