

ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS QUESOS DE CABRA DE PASTA PRENSADA: QUESO MAJORERO DOP Y QUESO PALMERO DOP.

María del Rosario Fresno y Sergio Álvarez

Edita: Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).

www.icia.es; mfresno@icia.es; salvarez@icia.es

Páginas: 225

Tamaño: 15 x 21

ISBN: 978-84-690-9887-5

PVP: 20,00 €+ Gastos de envío.



Fruto de la investigación desarrollada por el ICIA en los últimos años abordando los parámetros de calidad que definen los quesos en función de su vinculación al sistema de producción y al proceso de maduración se ha escrito este manual con el que se pretende facilitar tanto a técnicos, queseros y consumidores el acercamiento al mundo del análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada haciendo especial hincapié en la caracterización sensorial de los dos quesos de cabra con Denominación de Origen Protegida de Canarias.

La primera parte del manual describe de manera general conceptos básicos relativos a la leche, el queso y la calidad alimentaria, definiendo el análisis sensorial y profundizando en las bases metodológicas de la cata de quesos.

En los siguientes capítulos se aborda de forma detallada la caracterización sensorial de los quesos tradicionales canarios con especial referencia a los quesos Majorero y Palmero DOP.

La obra cuenta con anexos técnicos para la selección y entrenamiento de catadores y expertos. Así mismo se ofrece un glosario de conceptos fundamentales para entender el texto.