



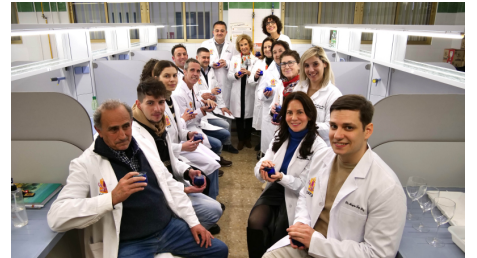
Universidad de Granada

## Los alimentos y bebidas ‘pasan la ITV’ en la sala de catas de la UGR

10/03/2023

Actualidad

La sala de catas del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada clasifica la calidad de todo tipo de alimentos y bebidas para favorecer el conocimiento nutricional y la alimentación saludable de las personas. Por este laboratorio, único en el ámbito universitario, pasan multitud de alimentos y bebidas, “aunque la verdadera estrella es el aceite de oliva virgen”, explica María Luisa Lorenzo Tovar, investigadora jefa del panel de catas, que se realiza en la Facultad de Farmacia de la UGR. “Nuestro personal analiza sensorialmente el aceite con el fin de validar sus cualidades. Gracias a este trabajo se realiza un etiquetado adecuado, según se trate de aceite de oliva virgen o de aceite de oliva virgen extra”, detalla Tovar.



[Seguir leyendo](#)