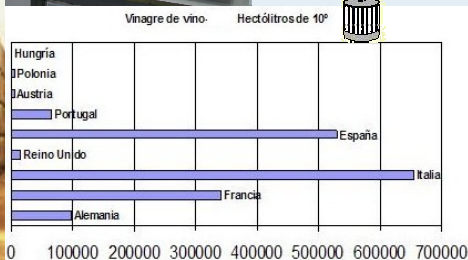
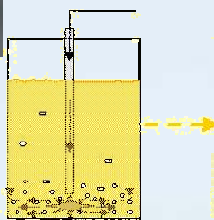
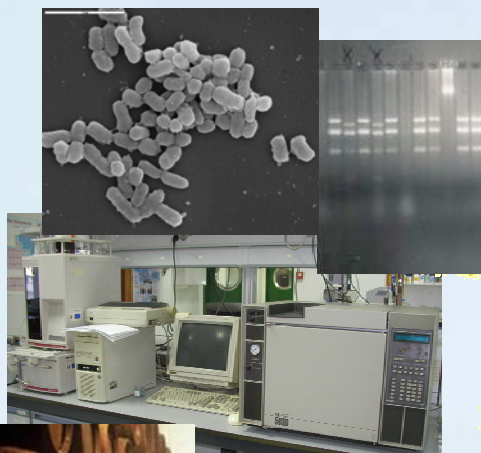


II Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres

Córdoba 26, 27 y 28 de Abril de 2006
<http://www.uco.es/vinagres2006>



Organizan:

• Universidad de Córdoba.

Área de Ingeniería Química

Prof. Dr. Isidoro García García

+32 957 218589

isidoro.garcia@uco.es

vinagres2006@uco.es

• Red de Investigación en Vinagres

Programa Científico

1. Materia prima para la elaboración de vinagre.

1.1. Selección.

1.1.1. Propiedades deseadas.

1.1.2. Economía.

1.2. Fraudes.

1.3. Problemática respecto a los distintos tipos de vinagre.

2. Bioquímica y Microbiología

2.1. Identificación y selección de microorganismos.

2.2. Enfermedades y contaminaciones.

2.2.1. Prevención y remedios.

3. Proceso

3.1. Oxidación biológica

3.1.1. Arranques y paradas.

3.1.2. Condiciones de trabajo.

3.1.3. Equipos y automatización.

3.2. Maduración y envejecimiento.

3.3. Postratamientos y operaciones finales.

4. Evaluación de calidad.

4.1. Propiedades físico-químicas.

4.2. Propiedades organolépticas.

5. Aspectos varios.

5.1. Diversidad de productos y denominaciones de origen.

5.2. Garantía de origen.

5.3. Estudios de mercado y perspectivas. Rentabilidad.

5.4. Legislación y fiscalidad.

5.5. Relaciones Universidad-Empresa.

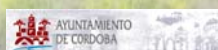
Patrocinan:



Heinrich Frings - Bonn



EXCMO. CABILDO
CATEDRAL
DE CÓRDOBA



Colaboran:



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla - Moriles

