

# La hamburguesa reconocida como "SABOR DEL AÑO 2010" protagoniza una nueva jornada de cata en la UEMC

La XVI Jornada de Análisis Sensorial y Cata también analizó también productos de la Marca de Garantía Pan de Valladolid, tintos Bodegas Museum y Platos Preparados de Grupo MIGUEL VERGARA.

La Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC) ha acogido el pasado 25 de Febrero, la 16ª, de sus ya tradicionales Jornadas de Análisis Sensorial y Cata, que se desarrollan a lo largo del año con el fin de conocer las características organolépticas diferenciadoras de diversos productos.

Esta XVI Jornada ha consistido en estudio organoléptico de productos como la nueva Hamburguesa Supra con bacón y queso, lista para calentar (1 min) y consumir, de Miguel Vergara, recientemente galardonada con el premio Sabor del Año 2010. Además se han estudiado el pan Candeal de ración y el Rústico, de la Marca de Garantía Pan de Valladolid; vinos Museum Real reserva 2004 y Museum Crianza 2005; y Platos Preparados como: Lomo de Ternera al Horno, Churrasco de Ternera Asado: estilo Tradicional y Oriental, Estofado de Ternera Tradicional, Morro de Ternera con Pimientos y Tomates, y Pata de Ternera con Patatas y Arroz, todos ellos de Miguel Vergara.

La hamburguesa precocinada de Grupo Miguel Vergara, es un producto 100% vacuno envasada en atmósfera protectora, lista para consumir con tan sólo sacarla del envase y colocarla sobre un plato sobre el "cartón efecto horno" incluido en el envase, y calentarla durante 1 min (a 800W) en el microondas.

Tan tierna y sabrosa que, con sólo 3 meses en el mercado, ha sido premiada con un sello de calidad, con más de 10 años de trayectoria, que tiene como único objeto evaluar los alimentos por su sabor, a través de catas a ciegas realizadas por cientos de consumidores, en laboratorios acreditados por ENAC, especializados en análisis sensorial.

Por otra parte, entre los productos precocinados que se degustaron, hay algunos aptos para celíacos, como los churrascos y el lomo, lo que se incluye dentro del enfoque del Grupo Miguel Vergara, por el desarrollo de productos aptos para aquellas personas afectadas por celiaquía.

La cata, organizada por la coordinadora del Grado en I.A. de la UEMC, M<sup>a</sup> Cruz Rey de la Moras, contó con la colaboración de Marta Leal Domínguez, responsable de los Dptos. I+D+i y Calidad de Miguel Vergara, Gonzalo Jaquolot, responsable de marketing de Sabor del Año en España, Miguel A. Santos, director técnico de la Marca de Garantía Pan de Valladolid, y Luís Chueca, enólogo de Bodegas Museum, además de Julio Valles, Presidente de la Academia de Gastronomía de Valladolid.

