

# Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele



8-9-10-11 ottobre (durata 30 ore)

Corso riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

giovedì 8 ottobre

**MATTINA**

**Lezioni teoriche**

Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti  
L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali

**Prove Pratiche**

Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale.

**POMERIGGIO**

**Prove Pratiche**

Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard  
Prova olfattiva su mieli uniflorali

**Lezioni teoriche**

Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

venerdì 9 ottobre

**MATTINA**

**Lezioni teoriche**

La tecnica di degustazione

**Prove Pratiche**

Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

**POMERIGGIO**

**Prove Pratiche**

Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali  
Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture

**Lezioni teoriche**

La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

sabato 10 ottobre

**MATTINA**

**Prove pratiche**

Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali

Prove di differenziazione

Esercitazione sull'uso del rifrattometro

**Lezioni teoriche**

La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene

**POMERIGGIO**

**Prove pratiche**

Degustazione di mieli difettosi

**Lezioni teoriche**

I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate

La conservazione del miele

Riscaldamento del miele: perché può essere

necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

domenica 11 ottobre

**MATTINA**

**Prove pratiche**

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela

Prove di differenziazione

**Lezioni teoriche**

Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione

**POMERIGGIO**

**Lezioni teoriche**

Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale

Metodi di valutazione (schede)

**Prove pratiche**

Uso del miele in cucina e prove di abbinamento

Prova di valutazione guidata

Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti

Chiusura del corso e consegna degli attestati

Docente: Dott.ssa Piana Lucia

Sede: Apicoltura F.lli Comaro. Via della stazione 1/B, Cassacco (UD)

Orari del corso: 9.00-13.00 e 14.30-18.00

Frequenza: obbligatoria al 75%

Scadenza iscrizioni: fino ad esaurimento posti e comunque e non oltre il 30 settembre 2020.

Posti disponibili: corso a numero chiuso (25 posti).

Costo corso: euro 290,00 IVA compresa (il pagamento deve essere effettuato al momento dell'inizio del corso).

Contatti informazioni e iscrizioni: Apicoltura F.lli Comaro, tel. 0432.857031, e-mail [contatti@comaro.it](mailto:contatti@comaro.it)