

## CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### 1° GIORNO – sabato 16/10/2021

#### **Mattina/Pomeriggio**

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti.
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali.
- \*Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale.
- \*Prova discriminativa: il sapore dolce.
- \*Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.
- \*Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard.

### 2° GIORNO – domenica 17/10/2021

#### **Mattina**

- \*Prova olfattiva su mieli uniflorali.
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari.
- Discussione.
- La tecnica di degustazione.
- \*Degustazione di mieli uniflorali.
- \*Prove di differenziazione: prove triangolari.

#### **Pomeriggio**

- \*Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali.
- \*Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture.
- \*Secondo passaggio mieli uniflorali.
- \*Prova di differenziazione: prove triangolari.
- Analisi dei risultati e discussione.

### 3° GIORNO – sabato 23/10/2021

#### **Mattina**

- La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti.
- Disposizioni legislative.
- \*Prova di riconoscimento di mieli uniflorali.
- Discussione.

#### **Pomeriggio**

- \*Prove di differenziazione: prove triangolari.
- \*Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela.
- Le analisi del miele.

### 4° GIORNO – domenica 24/10/2021

#### **Mattina**

- \*Degustazione di mieli difettosi.
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata.
- Discussione.
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale.
- Metodi di valutazione (schede).

#### **pomeriggio**

- \*Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio.
- \*Prova di valutazione guidata, anche su mieli portati dai partecipanti.
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti.
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale.
- Chiusura del corso e consegna degli attestati.

- \*prova pratica
- lezione teorica

#### **Orario proposto** (da definire con l'organizzatore)

Mattina	9.00	13.00
Pomeriggio	14.00	18.00