



# Corso analisi sensoriale del miele – I livello

Orario: 9-13 14,30-18



## PROGRAMMA

### Giorno I

#### MATTINO

- Presentazione del corso, della relatrice e dei partecipanti
- Giorno 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

#### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva sui mieli individuali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

### Giorno II

#### MATTINO (frequenza obbligatoria)

- La tecnica di degustazione
- Degustazione dei mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

#### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologie, difetti

### Giorno III

#### MATTINO

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele: cos'è, come si riconosce e come si previene
- Uso del rifrattometro

#### POMERIGGIO

- Degustazione mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi e inconvenienti

### Giorno IV

#### MATTINO

- Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

#### POMERIGGIO

- Possibili usi delle tecniche di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento (in collaborazione con the Honey bar)
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

- Lezioni teoriche
- Prove pratiche

*Il corso di I livello non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza a coloro che hanno partecipato ad almeno ¾ della formazione prevista. È obbligatoria la frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (secondo giorno) per ottenere il rilascio dell'attestato.*