

## CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza, in collaborazione con AMI (Ambasciatori di mieli), un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele.

L'A.S.S.A.M. attua il corso nell'ambito del Reg. UE 1308/2013 - "Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2018-2019" - Azione A1.

Il corso è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà ai corsisti di accedere al corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele e al corso esame (corso di perfezionamento di II livello in analisi sensoriale del miele) organizzato direttamente dal CREA-API di Bologna, superato con profitto il quale sarà possibile iscriversi all'Albo.

Il corso si svolgerà nei seguenti giorni:

**15, 16, 22, 23 febbraio 2019, con orario 9-13 e 14,30-18,00 per un totale di 30 ore.**

Sede:

**ASSAM: via dell'Industria 1, Osimo stazione**

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la [scheda di iscrizione](#), indicando tutti i dati personali richiesti, da inviare alla seguente mail: [laborjesi@assam.marche.it](mailto:laborjesi@assam.marche.it), allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di **€ 50,00** (IVA inclusa).

**Prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.**

- Le iscrizioni dovranno pervenire **entro l'8 febbraio.**

### Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN)

o

c/c bancario presso UBI Banca spa sede di Ancona - codice IBAN IT 54 E 03111 02600 000000006926

Indicare come causale del pagamento "Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele".

### Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia 20, Jesi (AN) - tel 071 808400

A.SS.A.M. - via dell'Industria 1, Osimo Stazione - tel 071 808303

e\_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

- Ai seguenti indirizzi Internet è disponibile avviso e scheda di partecipazione
- [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)
- [www.ambasciatorimieli.it](http://www.ambasciatorimieli.it)

# PROGRAMMA

I giorno (15/02/2019)

## MATTINA

- 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

## POMERIGGIO

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

II giorno (16/02/2019)

## MATTINA

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

## POMERIGGIO

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

- lezioni teoriche
- prove pratiche

III giorno (22/02/2019)

## MATTINA

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

## POMERIGGIO

- Degustazione di 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 ed inconvenienti

IV giorno (23/02/2019)

## MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di 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 utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati