

PROGRAMMA

1° giorno

Mattino

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (18 campioni) + altri insoliti o rari

Pomeriggio

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

2° giorno

Mattino

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità
- Prova di ordinamento

Pomeriggio

- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- Metodo di rispondenza con scala non strutturata
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Uso delle schede descrittive

3° giorno

Mattino

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela

Pomeriggio

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata