

## PROGRAMMA

### 1° giorno

#### MATTINA

- apertura del corso, presentazione dei relatori e dei partecipanti
- L'apicoltura: ruolo dell'apicoltore, accenni sulla conduzione, problematiche
- L'analisi sensoriale: principi generali, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

#### POMERIGGIO

- Introduzione alla conoscenza del miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche
- La definizione di miele uniflorale
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Degustazione di mieli difettosi
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

### 2° giorno

#### MATTINA

- prova di riconoscimento dei mieli uniflorali
- Cristallizzazione: cause, tecnologie, difetti
- La conservazione del miele
- Prova di ordinamento di rispondenza mieli uniflorali

#### POMERIGGIO

- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti
- Metodi di valutazione (schede)
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti

**O – LEZIONI TEORICHE**

**X – PROVE PRATICHE**

**Orari 9-13 -- 14,30-18**

*ambasciatori dei mieli*