

# Corso analisi sensoriale del miele – I livello

Orario: 9-13 14,30-18

## PROGRAMMA

I giorno	III giorno
<p><b>MATTINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti</li><li>● L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali</li><li>○ Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale</li></ul> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard</li><li>○ Prova olfattiva su mieli uniflorali</li><li>● Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche</li></ul>	<p><b>MATTINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene</li><li>○ Esercitazione sull'uso del rifrattometro</li></ul> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Degustazione di mieli difettosi</li><li>● I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate</li><li>● La conservazione del miele</li><li>● Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti</li></ul>
<p>II giorno</p> <p><b>MATTINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La tecnica di degustazione</li><li>○ Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative</li><li>○ Prove di differenziazione</li></ul> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture</li><li>● La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti</li></ul>	<p>IV giorno</p> <p><b>MATTINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali</li><li>○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela</li><li>○ Prove di differenziazione</li><li>● Le analisi del miele</li><li>● Disposizioni legislative</li><li>● La definizione di miele uniflorale</li><li>● Sistemi di valorizzazione del miele</li></ul> <p><b>POMERIGGIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale</li><li>● Uso del miele in cucina</li><li>○ Prove di abbinamento</li><li>● Metodi di valutazione (schede)</li><li>○ Prova di valutazione guidata</li><li>○ Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti</li><li>● Chiusura del corso e consegna degli attestati</li></ul>

● 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  $\frac{3}{4}$  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.