

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

PROGRAMMA 1° GIORNO

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
- * Prova discriminativa: il sapore dolce

pomeriggio

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

PROGRAMMA 2° GIORNO

mattina

- La tecnica di degustazione
- * Degustazione di mieli uniflorali, descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- * Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione

pomeriggio

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

Orario: **mattina** **9,00 – 13,00**
 Pomeriggio **14,30 – 18,00**

PROGRAMMA 3° GIORNO

mattina

- * Secondo passaggio mieli uniflorali
- * Prova di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- disposizioni legislative

pomeriggio

- * Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale
- Discussione

PROGRAMMA 4° GIORNO

mattina

- * Prove di differenziazione: prove in trio
- * Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- * Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione

pomeriggio

- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione (schede)
- * Prova di valutazione guidata
- * Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale
- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili utilizzi del miele in cucina
- * Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

Orario: **mattina** **9,00 – 13,00**
 Pomeriggio **14,30 – 18,00**