



SEMINARIO DI VALORIZZAZIONE QUALITA' DEL MIELE

SULLA PIATTAFORMA ZOOM

Docente Dottoressa Lucia Piana

Costo del corso 20 euro per i soci e 50 euro per i non soci

Per aderire al corso si prega di compilare il modello d'adesione

FINALITA': trasmettere e approfondire i criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele.

Correggere eventuali errori produttivi. Presentare le tecniche di preparazione del miele per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione, in particolare quelli legati alla descrizione e valorizzazione delle caratteristiche organolettiche del miele.

DESTINATARI: operatori del settore, in particolare apicoltori che commercializzano il loro prodotto e personale di aziende di invasettamento.

PROGRAMMA:

1. Specificità del prodotto miele; autenticità e salubrità
2. La conservazione del miele; riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti
3. La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene; identificazione dei mieli uniflorali
4. Come differenziare e valorizzare il miele; qualità estetica del prodotto
5. La cristallizzazione: cause e difetti di cristallizzazione; tecniche di cristallizzazione guidata e commercializzazione di miele allo stato liquido
6. Altri sistemi di valorizzazione del miele

Date del corso: orario 18,00-20,00

15,17,22,24,29,31 marzo 2021

Associazione Toscana Miele Produttori Apistici

Via del Brennero 1426 San Gemignano di Moriano (Lucca) 0583/405104 fax 0583/57525

www.toscanamiele.it info@toscanamiele.it