



## **CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE – I LIVELLO**

### **Programma e promemoria del necessario per l'organizzazione**

#### **FINALITÀ:**

preparare tecnici in grado di dare valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele attraverso l'analisi sensoriale.

#### **MODALITÀ:**

stage intensivo di 30 ore destinato a un numero ridotto di partecipanti (massimo 25 persone). Vengono fornite al corsista nozioni tese a migliorarne le conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione) e a introdurlo alla pratica dell'analisi sensoriale. La metà del corso è riservata a prove pratiche e a esercizi di degustazione. Per necessità didattica il corso deve essere svolto in maniera intensiva in un solo blocco (per esempio 4 giorni ad orario pieno) o, eventualmente, in due (per esempio in due fine settimana consecutivi).

#### **DESTINATARI:**

preferibilmente apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

#### **RICONOSCIMENTO DA PARTE DELL'ALBO:**

il corso può essere riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permette agli allievi di accedere a un corso di II livello e, successivamente, a un corso di III livello finalizzato alla selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo, organizzato direttamente dal CREA-AA. Per ottenere il riconoscimento gli organizzatori del corso devono farne domanda alla Segreteria dell'Albo, comunicando le modalità di svolgimento (vedi fac-simile). Al termine del corso occorre comunicare alla Segreteria i nominativi delle persone che lo hanno seguito per almeno il 75% delle lezioni (obbligo presenza la mattina del secondo giorno).

## PROGRAMMA

### I 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

#### POMERIGGIO

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

### II GIORNO

#### MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

#### POMERIGGIO

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

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18

- lezioni teoriche
- prove pratiche

### III GIORNO

#### MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

#### POMERIGGIO

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

### IV GIORNO

#### MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione

#### POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina e prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

**Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale**

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia

T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it