



CONSORZIO APICOLTORI della Provincia di UDINE

in collaborazione con



ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE



organizza il CORSO di



## INTRODUZIONE all'ANALISI SENSORIALE del Miele

che si terrà

**sabato 03/10/2015 - domenica 04/10/2015**

**sabato 10/10/2015 - domenica 11/10/2015**

presso

**SALA RIUNIONI – Apicoltura F.lli Comaro**

33010 CASSACCO (UD) Via della Stazione, 1

Obiettivi: il corso permette di avvicinarsi all'analisi sensoriale del miele ed è il primo passo verso la formazione per l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Modalità di svolgimento: il corso di introduzione è vincolato al numero di partecipanti (minimo 15 persone e massimo 25), ha una durata minima di 28 ore; è organizzato in quattro giorni, anche non consecutivi, da svolgersi comunque a distanza ravvicinata nel tempo.

Contenuto didattico:

• **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; percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate)

**Pomeriggio:**

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

- Discussione

• **2° giorno:**

**Mattina:**

- La tecnica di degustazione (degustazione di mieli uniflorali; 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

• **3° giorno:**

**Mattina:**

- Secondo passaggio mieli uniflorali e 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

• **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
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione

**Pomeriggio:**

- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili usi del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Consegna degli attestati

Per dettagli e info inerenti il Corso, contattate il personale del Consorzio Apicoltori della Provincia di Udine nei consueti orari al pubblico [telefono 0432/295985](tel:0432295985).