



Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele

sab/dom 20-21 gennaio – sab/dom 10-11 febbraio
(durata 30 ore)

Corso riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

SAB 20 gennaio

L'analisi sensoriale: principi generali. Elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali. Il miele: origine, composizione proprietà fisiche, alimentari, biologiche. **PROVE PRATICHE.** Prova dei quattro sapori e verifica dei limiti di percezione individuale. Prova olfattiva e riconoscimento di odori standard. Prova olfattiva su mieli uniflorali.



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

SAB 10 febbraio

Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali. Prove di differenziazione. La fermentazione del miele: cos'è e come si riconosce e previene. **PROVE PRATICHE.** Esercitazioni sull'uso del rifrattometro.

DOM 21 gennaio

La tecnica di degustazione. **PROVE PRATICHE.** Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche. Prove di differenziazione. Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali. Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture. La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.

DOM 11 febbraio

PROVE PRATICHE. Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela. Prove di differenziazione. Le analisi del miele. Disposizioni legislative. Sistemi di valorizzazione del miele. Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale. Metodi di valutazione (schede). Prova di valutazione guidata.

Dott.ssa Federica Gazzola

MELISSOPALINOLOGA – ESPERTA IN ANALISI SENSORIALI DEL MIELE

Dott. Raffaele Dall'Olio

BIOLOGO – ESPERTO IN TECNICHE DI APICOLTURA E IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Sede: APICOLTURA COMARO - Via della Stazione 1/b – Montegnacco 33010 Cassacco - UD)

Orari del corso: 09.00-13.00 e 14.00-17.30

Frequenza: obbligatoria al 75%

Scadenza iscrizione: fino ad esaurimento posti e comunque entro e non oltre il 5 gennaio 2018.

Posti disponibili: corso a numero chiuso (22 posti disponibili).

Prezzo e pagamento: €280,00 + iva.

Il pagamento deve essere effettuato al momento dell'iscrizione.

CONTATTI, INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

LEOCHIMICA - AREA FORMAZIONE

+ 39 0434 638 242 - formazione@leochimica.it - www.leochimica.it



In collaborazione con



Consorzio obbligatorio
fra gli apicoltori della
Provincia di Gorizia



Consorzio fra gli apicoltori della
provincia di Trieste