

Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

7-8-9-10 marzo (durata 30 ore)

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

giovedì 7 marzo

Lezioni teoriche

L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali.

Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari e biologiche

Prove Pratiche

Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale.

Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard.

Prova olfattiva su miele unifloreali

sabato 9 marzo

Lezioni teoriche

La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene.

I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate. Conservazione del miele.

Riscaldamento del miele: perchè può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti.

Prove Pratiche

Secondo assaggio di memorizzazione di mieli unifloreali.

Prove di differenziazione.

Esercitazione dell'uso del rifrattometro.

Degustazione mieli difettosi.

venerdì 8 marzo

Lezioni teoriche

La tecnica di degustazione.

La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.

Prove Pratiche:

Degustazione di mieli unifloreali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative.

Prove di differenziazione.

Prova olfattiva di riconoscimento di mieli unifloreali.

Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture.

domenica 10 marzo

Lezioni teoriche

Analisi del miele.

Disposizioni legislative.

La definizione di miele unifloreali.

Sistemi di valorizzazione del miele.

Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale.

Uso del miele in cucina.

Metodi di valutazioni (schede).

Chiusura del corso e consegna degli attestati.

Prove pratiche

Riconoscimento di mieli unifloreali.

Riconoscimento di mieli unifloreali in miscela.

Prove di differenziazione.

Prove di abbinamento.

Prove di valutazione guidata.

Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti.

Docente: Dott.ssa Piana Lucia

Sede: Apicoltura F.Ili Comaro

via della stazione, 1/B Montegnacco di Cassacco (UD)

orari del corso: 9.00-13.00 e 14.30-18.00

Frequenza: obbligatoria al 75%

Scadenza iscrizioni: fino ad esaurimento posti e comunque e non oltre il 20 febbraio 2019.

Posti disponibili: corso a numero chiuso (25 posti)

Costo corso: euro 280,00 IVA compresa.

Il pagamento deve essere effettuato al momento dell'inizio del corso.

Contatti informazioni e iscrizioni: Apicoltura F.Ili Comaro,

via della Stazione, 1/B, Cassacco

tel. 0432.857031 - E-mail info@comaro.it