

Corso di

“Perfezionamento in analisi sensoriale del miele – Primo Livello”

PROGRAMMA

1° GIORNO

MATTINA

- Richiamo dei principi generali dell’analisi sensoriale
- Ripasso dei mieli uniflorali più comuni e di altri insoliti o rari
- Valutazione di mieli con scheda descrittiva

POMERIGGIO

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

2° GIORNO

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità
- Prova di ordinamento
- L’analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi

POMERIGGIO

- Analisi di rispondenza
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Uso delle schede descrittive

3° GIORNO

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prove di differenziazione

POMERIGGIO

- Prova olfattiva
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

Orario:	mattina	9,00 – 13,00
	pomeriggio	14,30 – 17,30