

## PROGRAMMA

### Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

#### 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 di 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

**Orario:**

<b>mattina</b>	<b>9,00 – 13,00</b>
<b>pomeriggio</b>	<b>14,30 – 17,30</b>

### **3° GIORNO**

#### ***mattina***

- \* Secondo passaggio mieli uniflorali
- \* 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
- Discussione
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale

#### ***pomeriggio***

- Metodi di valutazione (schede)
- \* Prova di valutazione guidata
- \* Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale
- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili usi del miele in cucina
- \* Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

<b>Orario:</b>	<b>mattina</b>	<b>9,00 – 13,00</b>
	<b>pomeriggio</b>	<b>14,30 – 17,30</b>