

Corso di analisi sensoriale del miele – I livello

PROGRAMMA

1° giorno	2° giorno
<p>mattina</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 e percezione dell'aroma <p>pomeriggio</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard * Prova olfattiva su mieli uniflorali - Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche - Discussione. 	<p>mattina</p> <ul style="list-style-type: none"> - La tecnica di degustazione * Degustazione di mieli uniflorali * Prove di differenziazione: prove in "trio" - Analisi dei risultati e discussione <p>pomeriggio</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali * Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture - La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti - Discussione
<p>3° giorno</p> <p>mattina</p> <ul style="list-style-type: none"> * Secondo passaggio mieli uniflorali - Disposizioni legislative <p>pomeriggio</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prova di differenziazione: prove in "trio" - Le analisi del miele * Esercitazione sulle analisi del miele - La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale - Discussione 	<p>4° giorno</p> <p>mattina</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prova di riconoscimento di mieli uniflorali * 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 <p>pomeriggio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale - Metodi di valutazione (schede) * Prova di valutazione guidata * Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti - Verifica dei risultati, commenti, discussione generale - Chiusura del corso e consegna degli attestati

ORARIO: MATTINA 9,00 – 13,00

POMERIGGIO 14,30 – 17,30

- lezione teorica
- * prove pratiche