

PROGRAMMA CORSO INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

<p style="text-align: center;">I giorno</p> <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 <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 	<p style="text-align: center;">III giorno</p> <p>MATTINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali ○ Prove di differenziazione • La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene ○ Esercitazione sull'uso del rifrattometro <p>POMERIGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Degustazione di mieli difettosi • I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate • La conservazione del miele • Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti
<p style="text-align: center;">II giorno</p> <p>MATTINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La tecnica di degustazione ○ Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative ○ Prove di differenziazione <p>POMERIGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali ○ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture • La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti 	<p style="text-align: center;">IV giorno</p> <p>MATTINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali ○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela ○ Prove di differenziazione • Le analisi del miele • Disposizioni legislative • La definizione di miele uniflorale • Sistemi di valorizzazione del miele <p>POMERIGGIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale • Uso del miele in cucina ○ Prove di abbinamento • Metodi di valutazione (schede) ○ Prova di valutazione guidata ○ Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti • Chiusura del corso e consegna degli Attestati

- lezioni teoriche
- prove pratiche

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18