

Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

PROGRAMMA

I giorno	III 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 <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>MATTINA</p> <ul style="list-style-type: none">○ Secondo passaggio di memorizzazione dei 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>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>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

Il corso di introduzione non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza ai corsisti che hanno partecipato ad almeno $\frac{3}{4}$ della formazione prevista. La frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (II giorno) è comunque richiesta per ottenere il rilascio dell'attestato