Corso analisi sensoriale del miele – I livello

Orario: 9-13 14,30-18

PROGRAMMA

Giorno I

MATTINO

- Presentazione del corso, della relatrice 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

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva sui mieli individuali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

Giorno II

MATTINO (frequenza obbligatoria)

- La tecnica di degustazione
  - Degustazione dei mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause tecnologie, difetti

Giorno III

MATTINO

  - Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
  - Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele: cos'è, come si riconosce e come si previene
  - Uso del rifrattometro

POMERIGGIO

- Degustazione 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 e inconvenienti

Giorno IV

MATTINO

  - Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali
  - Prova di riconoscimento dei mieli uniflorali in miscela
  - Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

POMERIGGIO

- Possibili usi delle tecniche 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 I livello prevede non esame finale per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza a coloro che hanno partecipato ad almeno ¾ della formazione prevista. È obbligatoria la frequenza alla prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali (secondo giorno) per ottenere il rilascio dell'attestato.