



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi



**CORSO DI PRIMO LIVELLO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE**  
(valido per l'iscrizione all'albo nazionale )  
**16-19 GENNAIO 2014**

<b>I giorno MATTINA</b>	<b>POMERIGGIO</b>
Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti	Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali	Prova olfattiva su mieli uniflorali
Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale	Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

<b>II giorno MATTINA</b>	<b>POMERIGGIO</b>
La tecnica di degustazione	Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative	Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
Prove di differenziazione	La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

<b>III giorno MATTINA</b>	<b>POMERIGGIO</b>
Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali	Degustazione di mieli difettosi
Prove di differenziazione	I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene	La conservazione del miele
Esercitazione sull'uso del rifrattometro	Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

<b>IV giorno MATTINA</b>	<b>POMERIGGIO</b>
Prova di riconoscimento di mieli uniflorali	Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela	Uso del miele in cucina
Prove di differenziazione	Prove di abbinamento
Le analisi del miele	Metodi di valutazione (schede)
Disposizioni legislative	Prova di valutazione guidata
La definizione di miele uniflorale	Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
Sistemi di valorizzazione del miele	Chiusura del corso e consegna degli attestati