

## A chi si rivolge

Apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (tecnici di aziende alimentari, responsabili del controllo e dell'acquisto di miele presso aziende o catene di distribuzione, tecnici di laboratorio, erboristi, alimentaristi, ristoratori in genere), nonché consumatori interessati alla degustazione e al riconoscimento dell'origine florale del miele, desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto e acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità.

## Contenuti didattici

- Lezioni teoriche su composizione, caratteristiche, tecnologia, legislazione, tecnica di degustazione e usi del miele;
- ✦ Prove pratiche:
  - ✦ prova dei quattro sapori;
  - ✦ prove olfattive su odori conosciuti;
  - ✦ prova di memorizzazione degli odori di mieli uniflorali;
  - ✦ prova di memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative dei principali mieli uniflorali;
  - ✦ prove di memorizzazione di alcuni difetti comuni nel miele;
  - ✦ prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali;
  - ✦ prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali;
  - ✦ prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela;
  - ✦ prove discriminative;
  - ✦ prove su schede di valutazione;
  - ✦ prova edonistica;
  - ✦ prove di abbinamento con altri alimenti.

## Come iscriversi

Il corso è aperto ad un massimo di 25 iscritti e verrà attivato con un numero minimo di 15 iscritti.

Per iscriversi è necessario compilare il modulo disponibile sul sito

**www.scienzeensoriali.it** e farlo pervenire alla segreteria **entro il 14 giugno 2013**.

Le quote di iscrizione sono pari a **euro 350 per i soci SISS** e **euro 450 per i non soci** e sono comprensive dei pranzi e dei materiali del corso.

**Per ulteriori informazioni:**

**www.scienzeensoriali.it**  
**segreteria@scienzeensoriali.it**  
Tel: (+39) 340 5462245

## Corso di formazione



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI  
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

## Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

**27-30 giugno 2013**

Aula Convegni CRA-API

Via di Saliceto 80, Bologna

## Il corso

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni e formulare giudizi obiettivi sul miele. Più in generale consente di acquisire l'uso di uno strumento di giudizio e di analisi che permetta di trasmettere le peculiarità delle diverse tipologie di miele per valorizzarle al meglio, trasmettere e approfondire criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele, correggere eventuali errori produttivi e presentare le tecniche di preparazione del miele per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione.

## Riconoscimento del corso

Il corso è riconosciuto dall'**Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**. Questo permette agli allievi che abbiano seguito tutto il corso di accedere ai corsi di perfezionamento in analisi sensoriale del miele e ai corsi per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo, organizzati direttamente dal CRA-API.

## I docenti

**Dott. Gian Luigi Marcazzan**

CRA-API

**Dott. Raffaele Dall'Olio**

CRA-API

## Il programma

### Giovedì 27 giugno 2013

#### 8.30 – 13.00

- 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 quattro sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
- ◆ Prova discriminativa: il sapore dolce
- ◆ Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate

#### 13.00 – 14.30 Pranzo

#### 14.30 – 18.00

- ◆ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- ◆ Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari
- Discussione

### Venerdì 28 giugno 2013

#### 8.30 – 13.00

- La tecnica di degustazione
- ◆ Degustazione di mieli uniflorali
- ◆ Prove di differenziazione in trio
- Analisi dei risultati e discussione

#### 13.00 – 14.30 Pranzo

#### 14.30 – 18.00

- ◆ Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- ◆ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
- Discussione

### Sabato 29 giugno 2013

#### 8.30 – 13.00

- ◆ Secondo passaggio mieli uniflorali
- ◆ Prova di differenziazione in trio
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

#### 13.00 – 14.30 Pranzo

#### 14.30 – 18.00

- ◆ Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale
- Discussione

### Domenica 30 giugno 2013

#### 8.30 – 13.00

- ◆ Prove di differenziazione in trio
- ◆ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- ◆ Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- 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
- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili usi del miele in cucina
- ◆ Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio
- Chiusura del corso e consegna degli attestati