

ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE

**CRA**  
Unità di ricerca di apicoltura  
e di bachicoltura

## CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

### 1° GIORNO

#### *mattina*

- 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
- \* Prova discriminativa: il sapore dolce
- \* Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate.

#### *pomeriggio*

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

### 2° GIORNO

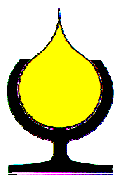
#### *mattina*

- La tecnica di degustazione
- \* Degustazione di mieli uniflorali
- \* Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione

#### *pomeriggio*

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

**Orario:**    **mattina**                    **9,00 – 13,00**  
              **Pomeriggio**                **14,30 – 17,30**



ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE

**CRA**  
Unità di ricerca di apicoltura  
e di bachicoltura

### 3° GIORNO

#### *mattina*

- \* Secondo passaggio mieli uniflorali
- \* Prova di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

#### *pomeriggio*

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

### 4° GIORNO

#### *mattina*

- \* Prove di differenziazione : prove in trio
- \* Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- \* Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- Discussione
- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione (schede)
- \* Prova di valutazione guidata
- \* Prova di valutazione su **mieli portati dai partecipanti** <sup>(\$)</sup>
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale

#### *pomeriggio*

- 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

**Orario:**    **mattina**                    **9,00 – 13,00**  
              **Pomeriggio**                **14,30 – 17,30**

**(\$)** I produttori sono cortesemente invitati a portare alcuni campioni in vasi da 500grammi.