

Seminario di aggiornamento tecnico e professionale per le aziende

Cofinanziato dall'Unione Europea - ai sensi del regolamento (UE) n. 2021/2115 - anno 2023

Corso professionale teorico-pratico

“Introduzione all’analisi sensoriale del Miele”

18/19 e 25/26 novembre 2023

DOCENTE: Raffaele Dall’Olio

BeeSources - Membro e Docente Abilitato - Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele,
D.M. 21547, 28 maggio 1999

PROGRAMMA DEL CORSO

OBBIETTIVI DEL 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 i 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.

PROGRAMMA: Il corso si terrà presso la struttura “Tec’ de tuc” in via Lipalto 2 a Torre Santa Maria (SO) nei giorni 18/19 e 25/26 NOVEMBRE.

Totale ore del corso: 28

Numero massimo partecipanti: 25

Iscrizione consentita ai soli soci, salvo la disponibilità di posti vacanti.

SABATO 18 NOVEMBRE

- MATTINO: ORE 9.00-13.00

- 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

- POMERIGGIO: ORE 14.30 – 17.30

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

DOMENICA 19 NOVEMBRE

- MATTINO 9.00-13.00

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

- POMERIGGIO 14.30-17.30

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

SABATO 25 NOVEMBRE

- MATTINO 9.00-13.00

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

- POMERIGGIO 14.30-17.30

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

DOMENICA 26 NOVEMBRE

- MATTINO 9.00-13.00

- 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
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale

- POMERIGGIO 14.30-17.30

- 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

COSTI: da definire in base al numero degli iscritti; sarà comunque una cifra compresa tra i 180 e i 200€.

PER ISCRIVERSI: Entro e non oltre sabato 21 ottobre 2023 compilare il modulo di iscrizione e versare un acconto di € 100 sul conto corrente intestato ad APAS - IBAN: IT11S0623011010000015150706. Causale: "quota partecipazione corso di introduzione all'analisi sensoriale 2023 + NOMINATIVO".

ATTENZIONE!!! L'ISCRIZIONE VERRA' RITENUTA VALIDA ALLA RICEZIONE DELLA DISTINTA DEL VERSAMENTO E DEL MODULO COMPILATO ALLEGANDO COPIA DELLA CARTA D'IDENTITA'.

Per altre informazioni contattare l'ufficio al 3443806584, oppure mandaci una mail ad info@apicoltori.so.it