

# Programma del corso

## 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

### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- La ruota degli odori e dei sapori e l'uso delle schede di riconoscimento olfattivo
- Prova olfattiva su mieli uniflorali

## 2° Giorno

### MATTINA

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

### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- Definizione di miele uniflorale
- L'etichettatura del miele

## 3° Giorno

### MATTINA

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

### POMERIGGIO

- La fermentazione del miele: cos'è come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- Degustazione di mieli difettosi
- Prove di differenziazione

## 4° Giorno

### MATTINA

- Prova di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

### POMERIGGIO

- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prove di valutazione su mieli portati dai corsisti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

Orario: 9:00-13:00; 14:00-17:30

o Lezioni Teoriche

> Prove Pratiche