



# Corso di 1° Livello

# Analisi Sensoriale del Miele

Hotel Belvedere - Torre dell'Orso  
9/12 Gennaio 2025

Il corso sarà curato dalla Dott.ssa Maria Lucia Piana

## PROGRAMMA

**Giovedì 9 Gennaio 2025**

**MATTINA - 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 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale.

**POMERIGGIO - 14:30/18:00**

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

**Venerdì 10 Gennaio 2025**

**MATTINA - 9:00/13:00**

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

**POMERIGGIO - 14:30/18:00**

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali;
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture;
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti.

**Sabato 11 Gennaio 2025**

**MATTINA - 9:00/13:00**

- Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione;
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene;
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro.

**POMERIGGIO - 14:30/18:00**

- Degustazione di mieli difettosi;
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate;
- La conservazione del miele;
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti.

**Domenica 12 Gennaio 2025**

**MATTINA - 9:00/13:00**

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali;
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela;
- Prove di differenziazione;
- Le analisi del miele, disposizioni legislative, definizione di miele uniflorale e altri sistemi di valorizzazione.

**POMERIGGIO - 14:30/18:00**

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale;
- Uso del miele in cucina e prove di abbinamento;
- Metodi di valutazione (schede);
- Prova di valutazione guidata;
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti;
- Chiusura del corso e consegna degli attestati.

Max 25 partecipanti.

Quota contributo per la partecipazione 130€ a persona.

Pranzo 22,00 € a persona  
(un primo servito, un secondo servito, contorno, frutta)

Pernotto e colazione (presso il nostro bar) 55,00 € (per notte)

**SEGRETARIA ORGANIZZATIVA: 339 8503141 (Pierluigi)**

