

CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza, in collaborazione con AMI (Ambasciatori di miele), un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele.

Il corso è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento 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 CREA-API di Bologna.

Il corso si svolgerà nei seguenti giorni:

10, 11, 17, 18 giugno, con orario 9-13 e 14,30-18,00 per un totale di 30 ore.

Sede:

ASSAM: via dell'Industria 1, Osimo stazione

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la scheda di iscrizione, indicando tutti i dati personali richiesti, da inviare al seguente numero di fax 0731 221084 o alla seguente mail: laborjesi@assam.marche.it, allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa).

Prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.

- Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 6 giugno.

Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN)

o

c/c bancario presso Banca delle Marche - codice IBAN IT 77 Z 06055 02600 000000006926

Indicare come causale del pagamento "Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele".

Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN) - tel 071 808400/414, fax 0731 221084;

e_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

- Ai seguenti indirizzi Internet è disponibile avviso e scheda di partecipazione
- www.assam.marche.it
- www.ambasciatorimieli.it

PROGRAMMA

I giorno (10/06/2016)

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
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

Il giorno (11/06/2016)

MATTINA

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

POMERIGGIO

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

III giorno (17/06/2016)

MATTINA

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

POMERIGGIO

- 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

IV giorno (18/06/2016)

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- 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

- lezioni teoriche
- prove pratiche