

CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE



1° LIVELLO

PROGRAMMA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'AMAP – Agenzia Marche Agricoltura e Pesca organizza un corso di **Analisi sensoriale del miele – I livello**.

L'AMAP attua il corso nell'ambito del Reg. (UE) 2021/2115 “Sottoprogramma apistico Regione Marche 2023/2027 – Annata apistica 2024 – Azione A1.1”.

Il corso è rivolto ad apicoltori, tecnici del settore, altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...) e a tutti coloro che desiderano 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 viene richiesto il riconoscimento all'**Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**. Questo permette ai corsisti di accedere al corso di II livello e al corso/esame (corso di III livello) che viene organizzato direttamente dal CREA-AA di Bologna, superato il quale sarà possibile iscriversi all'Albo.

Il corso si svolgerà nei seguenti giorni: **13, 14, 20 e 21 maggio 2024** con **orario 9–13 e 14,30–18,00** per un totale di **30 ore**.

Sede: AMAP, via Thomas A. Edison, 2 – Osimo (AN).

Quota di partecipazione: **€ 75,00 (IVA inclusa)**, da pagare tramite “**Avviso di pagamento PagoPA**” che verrà inviato con la conferma di ammissione al corso.

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la **scheda di iscrizione**, indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo mail: **formazione@amap.marche.it**

Sono ammessi al corso massimo 20 partecipanti

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 3 maggio

Al seguente indirizzo internet è disponibile la scheda di iscrizione: **www.amap.marche.it**

Segreteria organizzativa

Paola Scocco
tel. 071 808 279

e_mail: **formazione@amap.marche.it**



Primo giorno - 13/05/2024

Docente

Dott.ssa Mariassunta Stefano - AMAP

Mattino (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



Secondo giorno - 14/05/2024

Mattino (9.00 – 13.00)

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

Pomeriggio (14.30 – 18.00)

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

Legenda

- lezioni teoriche
- prove pratiche

Terzo giorno - 20/05/2024

Mattino (9.00 – 13.00)

- 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 (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

Quarto giorno - 21/05/2024

Mattino (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
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

Pomeriggio (14.30 – 18.00)

- 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