

# Corso di introduzione all'analisi sensoriale del MIELE

**Docente: Raffaele Dall'Olio**

**Coadiuvante: Daniela Caretto**

## 1° GIORNO

*mattina 8,30-13,00*

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
- Prova discriminativa: il sapore dolce
- Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate

*pomeriggio 14,30-18,00*

Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard

Prova olfattiva su mieli uniflorali

- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari
- Discussione

## 3° GIORNO

*mattina 8,30-13,00*

Secondo passaggio mieli uniflorali

Prova di differenziazione: prove in "trio"

- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

*pomeriggio 14,30-18,00*

Prova di riconoscimento di mieli uniflorali

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

## 2° GIORNO

*mattina 8,30-13,00*

La tecnica di degustazione

- Degustazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione: prove in "trio"

Analisi dei risultati e discussione

*pomeriggio 14,30-18,00*

Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali

Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture

- La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti
- Discussione

## 4° GIORNO

*mattina 8,30-13,00*

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
- 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
- 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

con il patrocinio di:



ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE

**Confartigianato**  
Imprese  
**LECCE**

in collaborazione con:

**CAMPAGNA  
AMICA  
LECCE**

**arap**  
Associazione Regionale  
Apicoltori Pugliesi

**ASSOCIAZIONE  
TRASTICCHIERI  
SALENTINO**

info:

ore 9.00-12.30

0833.554911

347.6882605

333.1262280

**dal 17 al 20 maggio 2016**

**Palazzo Ramirez - SALVE (Le)**

