



Corso analisi sensoriale del miele – Il livello



Orario: 9-13 14,30-17,30

PROGRAMMA

Primo giorno

MATTINO

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (17 campioni) + altri insoliti o rari

POMERIGGIO

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

Secondo giorno (7 ore)

MATTINO

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

POMERIGGIO

- Prove di differenziazione
 - L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- Metodo del profilo
- Uso delle schede descrittive

Terzo giorno (7 ore)

MATTINO

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

POMERIGGIO

- Prova olfattiva
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
 - Valutazione dell'andamento del corso e dei risultati ottenuti dai partecipanti

- Lezioni teoriche

Il corso di Il livello non prevede esami per la verifica del profitto; al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza a coloro che hanno partecipato ad almeno a 17 ore della formazione prevista.