Associazione
Laziale
Produttori
Apistici

Corso di analisi sensoriale del miele – II livello

PROGRAMMA

1° GIORNO

MATTINA

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale, la tecnica di degustazione
- Ripasso dei mieli uniflorali più comuni e di altri rari o occasionali
- Valutazione di mieli con scheda descrittiva

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento mieli uniflorali
- Prove discriminative (triangolari) classiche
- Ripasso dei principali difetti del miele

2° GIORNO

MATTINA

- Prove di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

POMERIGGIO

- Prove discriminative (triangolari) con mieli uniflorali
- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi, panel
- Metodo del profilo
- Uso delle schede descrittive

3° GIORNO

MATTINA

- Prove discriminative (triangolari) classiche
- Prova di riconoscimento olfattivo e gustativo di mieli uniflorali
- Prova riconoscimento mieli in miscela
- Prova di ordinamento

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento mieli uniflorali
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
- Valutazione dell'andamento del corso e consegna degli attestati

Orario: **mattina** **9,00 – 13,00**
pomeriggio **14,00 – 18,00**

ALPA – Associazione Laziale Produttori Apistici
C.F.97436320580
Via Valle di Perna 315, 00128 Roma