



ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI
IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

CORSO RICONOSCIUTO DALL'ALBO NAZIONALE

ROMA 24 – 25 – 26 – 27 GENNAIO 2019

PROGRAMMA DEL CORSO

I° Incontro

**(9:00-13:00 e 14:00-18:00)
24 – Gennaio – 2019**

Mattino: 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.

Pomeriggio: Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard - Prova olfattiva su mieli uniflorali - Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari - Discussione

II° Incontro

**(9:00-13:00 e 14:00-18:00)
25 – Gennaio – 2019**

Mattino: I mieli uniflorali italiani e le schede di caratterizzazione - La tecnica di degustazione - Degustazione di mieli uniflorali liquidi - Prove di differenziazione "prove trio" - Analisi dei risultati e discussione

Pomeriggio: Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali - Degustazioni di miele cristallizzati con differenti strutture - La cristallizzazione: cause, tecnologie, difetti - Le analisi del miele - Prova di differenziazione "prove trio"

III° Incontro

**(9:00-13:00 e 14:00-18:00)
26 – Gennaio – 2019**

Mattino: Degustazioni mieli uniflorali cristallizzati - Degustazione di mieli difettosi - I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata - Discussione

Pomeriggio: Prova di riconoscimento di mieli uniflorali - Prove di differenziazione: prove in trio
Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale - Disposizioni legislative sull'etichettatura - Verifica dei risultati, commenti, discussione generale

IV° Incontro

**(9:00-13:00)
27 – Gennaio – 2019**

Mattino: Prove di riconoscimento mieli uniflorali in miscela - La caratterizzazione dei mieli e i marchi di qualità - Caratteristiche nutrizionali del miele - Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti - Chiusura del corso e consegna degli attestati.

Sede del corso: **Tenuta Di Rocca Bruna** – Strada Rocca Bruna, 30 - Villa Adriana - Tivoli (Rm)

Nei Giorni Di: 24 – 25 – 26 – 27 GENNAIO 2019

Attenzione: **Frequenza obbligatoria al 75%** (verrà rilasciato un attestato di frequenza riconosciuto dall'albo nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele).

Scadenza iscrizione: **fino ad esaurimento dei posti disponibili soli 25 posti disponibili**.

Preiscrizione Corso Introduzione Analisi Sensoriale Del Miele 2019 a titolo di impegno effettuabile dal sito

www.aralonline.org - Preiscrizione Corso Introduzione Analisi Sensoriale Del Miele 2019

