

Programma del corso

1° GIORNO (5 Dicembre 2011)

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. Mieli di agricoltura biologica.
- Discussione.

2° GIORNO (6 Dicembre 2011)

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.

3° GIORNO (7 Dicembre 2011)

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.

4° GIORNO (8 Dicembre 2011)

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.

Pomeriggio 14,30 – 18,00 (sessione facoltativa)

- Visita azienda apistica biologica Mellis ape.

5° giorno (9 dicembre 2011) (sessione facoltativa)

Palazzo degli Uffici – Corso Mazzini Cosenza
(9,00 – 17,00)

Seminario scientifico:

“Alimentazione domani, fra biodiversità, gusto e salute Il caso dell'apicoltura biologica”.



Associazione BIOL ITALIA

Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari Tel/fax: 080 5582512/4 email: biolitalia@gmail.com