



## CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

A.P.A.B. Associazione Per l'Apicoltura Brescia, comunica che sono aperte le iscrizioni per il Corso di Introduzione all'Analisi Sensoriale del Miele guidato dalla dott.ssa Lucia Piana, tra le massime esperte di miele in Italia e all'estero, che si svolgerà a Brescia in viale della Bornata 110, in collaborazione con Itas Pastori e AMi Ambasciatori dei Mieli, nelle giornate del :

**14/15 e 21/22 MARZO 2020**

Il corso è rivolto a tutti, apicoltori e apicoltrici e professionisti del settore, ma anche altre figure professionali e non, che siano desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto.

Sarà chiesto il riconoscimento da parte **dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**, questo permetterà agli iscritti che lo frequenteranno di poter accedere ai successivi livelli di perfezionamento ai fini dell'iscrizione all'Albo.

Il costo è di **150 €** ed è comprensivo di tutto il materiale didattico necessario.

**L'orario delle lezioni è dalle ore 8.30 alle ore 18.00.**

Il corso si svolgerà al raggiungimento di minimo n° **16 iscritti**, ed il numero massimo dei partecipanti è di n° **25**.

Indicazioni per il pagamento:

La quota di iscrizione può essere versata tramite Bonifico Bancario a APAB BRESCIA

**IBAN IT05V0335901600100000011094** (*Indicare come causale del pagamento "Nome Iscritto-CORSO INTRODUZIONE ANALISI SENSORIALE"*) oppure direttamente in sede il mercoledì mattina dalle 8.30 alle 12.30 e il sabato dalle 14 alle 17.

Il modulo di iscrizione, scaricabile dal sito [www.apabbrescia.it](http://www.apabbrescia.it), dovrà pervenire entro l'1/3/2020. E' possibile inviarlo via mail ([apab@hotmail.it](mailto:apab@hotmail.it)) oppure consegnarlo in associazione negli orari di apertura (vedi sopra). L'adesione al corso è confermata solo al ricevimento della quota. Per informazioni potete contattare il Presidente A.P.A.B. Lorenzo Lorenzi cell.3477550074.

Con l'occasione si porgono distinti saluti.

Il Presidente  
Lorenzo Lorenzi

**Realizzato con il contributo ai sensi del Reg. UE 1308/13 anno 2019/2020**



## Domanda di adesione al CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE 2020

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

c.f. o p.iva \_\_\_\_\_

- verserò la quota di **€ 150** presso la sede di A.P.A.B. BRESCIA in Viale Della Bornata, 110 - 25123 BRESCIA –, nelle giornate di apertura di mercoledì dalle ore 9 alle 12 e di sabato pomeriggio dalle ore 14 alle 16.45.
- tramite bonifico bancario Iban IT05V0335901600100000011094 segnando la causale. Chi effettuasse pagamento con bonifico è pregato di allegare copia della ricevuta.

*Il corso sarà svolto al raggiungimento di almeno n°16 iscritti. L'adesione al corso è confermata solo al ricevimento della quota di iscrizione.*

*Le adesioni devono pervenire tassativamente entro l'1 marzo 2020.*

Da inviare alla segreteria APAB tramite:

fax: 030.3760235

e-mail: [apab@hotmail.it](mailto:apab@hotmail.it)

**Realizzato con il contributo ai sensi del Reg. UE 1308/13 anno 2019/2020**

# CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

## PROGRAMMA

I giorno

MATTINA

- 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

POMERIGGIO

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

II giorno

MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

III giorno

MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene

POMERIGGIO

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi e inconvenienti

IV giorno

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenzi-azione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prove di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

Si alterneranno lezioni teoriche e pratiche. Orario indicativo: 9-13 14.30-18

Realizzato con il contributo ai sensi del Reg. UE 1308/13 anno 2019/20