



Albo Nazionale degli Esperti in
Analisi Sensoriale del Miele

USO DEL KIT DI ALLENAMENTO

Caro esperto, potrai, su richiesta, ricevere una confezione contenete i campioni di mieli da valutare contraddistinti da un codice. I mieli non saranno distinti secondo una tipologia botanica!

L'attività di valutazione dei mieli si svolge in autonomia, in remoto e con l'ausilio dei mezzi informatici su di un'apposita scheda a video.

Al momento della richiesta del primo kit i tuoi dati saranno inseriti nel database e riceverai in automatico via e-mail le credenziali per accedere al programma (pagina web <http://sisval.albomiele.it/>).

Il kit di mieli deve essere richiesto a Marco Valentini (tel. 335 6402882, e-mail: marco@bioapi.it).

Il numero di campioni che compongono il kit può variare da 15 a 20 e sono rappresentati da mieli unflorali, conosciuti e non, e mieli millefiori.

I mieli saranno di qualità variabile e a volte potranno presentare dei difetti. La quantità sarà di 100g. Tutti i campioni saranno stati valutati in precedenza da un panel di riferimento da cui emergerà un giudizio sul campione esaminato e con cui avrai la possibilità di confrontarti.

LINEE GUIDA

Nello svolgimento di questa attività dovrai creare il profilo del prodotto attraverso la valutazione dell'intensità percepita dei descrittori qualitativi e gustativi, identificare la tipologia botanica (eucalipto, agrumi, millefiori, ecc.), esprimere il giudizio di rispondenza alla denominazione e infine riportare, se presenti, eventuali difetti.

Per questa operazione dovrai collegarti alla pagina internet <http://sisval.albomiele.it/>

Sistema di Valutazione dell'Albo Nazionale Assaggiatori di Miele - Windows Internet Explorer

<http://sisval.albomiele.it/>

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele - Sistema di Valutazione

BENVENUTI SUL SISTEMA DI VALUTAZIONE DELL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

BENVENUTI SUL SISTEMA DI VALUTAZIONE DELL'ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE.

Questo progetto è frutto di una collaborazione tra CRA-API e IBIMET CNR.

Per informazioni contattare info@albomiele.it

Accedi al sistema

Dimenticata la password?

Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele - Sistema di Valutazione
Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) - Unità di ricerca di apicoltura e apicoltura (CRA-API) - Bologna
Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto di Biometeorologia - UOS Bologna

start | PRESIDENZA | Te autorizzazione d... | Document08 (Recupe... | Schede profilo + valu... | Sistema di Valutazion... | IT | 15:37

e quindi accedere al sistema.

Ti sarà richiesto di autenticarti inserendo le credenziali che ti saranno state comunicate per email all'atto dell'acquisto del primo kit.

Avvenuta l'autenticazione, il sistema ti mostrerà una pagina dalla quale sarà possibile gestire le informazioni personali, visualizzare le valutazioni già eseguite e passare alla scheda di valutazione del campione desiderato.

Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele - Sistema di Valutazione

Utente: GIAN LUTIGI MARCAZZAN

PROFILO UTENTE

- [Home](#)
- [Dettagli profilo](#)
- [Modifica la tua password](#)

VALUTAZIONI

- [Valutazione campione](#)

PERFORMANCE

- [Visualizza le tue valutazioni](#)
- [Visualizza le tue valutazioni per tipologia](#)

GESTIONE VALUTAZIONI

Da questa pagina è possibile gestire le proprie credenziali, inserire le valutazioni dei campioni ricevuti, visualizzare le proprie performances.

In caso di necessità ad es. per ripetere la valutazione, è possibile scaricare la [scheda cartacea \(in formato PDF\)](#). E' importante sottolineare che va stampata tal quale senza adattamento alla pagina (va specificato nel vostro menu' di stampa).

Prima di procedere all'esercizio si consiglia di leggere le [linee guida](#).

Sono disponibili inoltre ulteriori [informazioni sul kit di allenamento](#).

Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele - Sistema di Valutazione - Rel. 4.1.2
Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, (CRA) - [Unità di ricerca di apicoltura e bachicoltura \(CRA-APT\) - Bologna](#)
Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - [Istituto di Biometeorologia - UOS Bologna](#)

Da questa pagina clicca su valutazione campione, inserisci il codice identificativo del campione e a quel punto si aprirà la scheda per la valutazione. Potranno essere visibili anche note ed osservazioni riportate dal panel di riferimento.

Una volta terminata la valutazione del campione potrai visualizzarla sia in forma tabellare che in forma grafica e confrontarla con quella del panel di riferimento. Potranno essere visibili anche altre note informative del panel di riferimento riguardo il campione in esame. In questo modo puoi prendere coscienza di eventuali errori commessi e ripetere l'assaggio concentrandoti sugli aspetti che ti erano sfuggiti. Avrai così la possibilità di ripetere nel tempo l'assaggio del miele che avrai avuto cura di tenere nelle condizioni ottimali di conservazione.

USO DELLA SCHEDA

Devi semplicemente indicare le intensità degli attributi percepiti utilizzando l'apposito cursore e, alla fine della valutazione, scrivere eventuali note direttamente al computer.

Al primo impatto la scheda può risultare un po' ostica e difficile da utilizzare ma una volta capito il meccanismo è semplice e rapida. Ovviamente il corretto uso è altra cosa e verrà acquisito solo con l'esperienza pratica.

La scheda per la valutazione è essenzialmente articolata in tre parti ciascuna con finalità diverse. La prima parte permette di creare il profilo del miele, la seconda parte di indicare la tipologia di miele e di darne una valutazione complessiva di rispondenza ed infine la terza parte di valutare l'eventuale presenza di difetti.

Prima parte- PROFILO

L'esame del campione può essere eseguito direttamente nel vasetto secondo le modalità e le accortezze acquisite durante i corsi.

Il primo ostacolo è rappresentato dalla valutazione degli attributi, compito che non siamo abituati a svolgere perché siamo stati addestrati a valutare semplicemente la rispondenza della tipologia di miele ad un modello che abbiamo memorizzato. In questa prima parte di valutazione ti viene richiesto invece di valutare l'intensità di singoli attributi: aroma/odore, florale, fruttato, caldo, aromatico, chimico vegetale animale, dolce, acido, amaro, salato, nelle modalità in cui ti è stato indicato nello svolgimento dei corsi o in alcune giornate di aggiornamento o che avrai sicuramente occasione di provare in futuro.

- Valutazione olfattiva diretta

Apri il vasetto, avvicina il miele al naso e fiuta. Puoi favorire la fuoriuscita dell'odore rimescolando il campione. Inizia con la valutazione dell'intensità globale dell'odore/aroma spostando il cursore sulla linea astrutturata di 10 cm a livello di intensità prescelto (minimo a sinistra della scala, massimo a destra della scala). Nello stabilire l'intensità dell'odore devi considerare tutta la gamma delle intensità degli odori che conosci e che puoi riscontrare nei mieli; quindi mieli come rododendro e acacia hanno necessariamente un valore di intensità bassa, mentre mieli come castagno e corbezzolo hanno un valore elevato.

IMPORATANTE: una volta stabilito il livello di intensità globale, nella valutazione degli attributi dell'odore che seguirà non dovrà mai essere superato il valore di intensità globale.

Procedi quindi con la valutazione olfattiva degli attributi florale, fruttato, ecc. spostando il cursore nella linea astrutturata come precedentemente fatto nella valutazione dell'intensità globale.

- Valutazione olfattiva indiretta (o retro nasale)

Passa quindi alla valutazione dell'aroma portando in bocca una porzione di miele e procedi alla valutazione esattamente come descritto per la valutazione olfattiva usando le stesse scale, ricominciando quindi dalla valutazione dell'intensità globale. Noterai che a volte percepirai un'intensità maggiore per l'attributo considerato, in questo caso sposta il cursore ad un livello di intensità più elevata, oppure potrai percepire attributi che al solo olfatto non erano percepibili. Se non percepisci attributi che al contrario avevi percepito all'olfatto o li percepisci ad intensità inferiore, procedi all'attributo seguente senza variare la valutazione già eseguita.

- Valutazione delle caratteristiche gustative

Il sapore dolce, salato, acido, amaro sono slegate dalle valutazioni precedenti, infatti potrai utilizzare la scala intera in funzione dell'intensità percepita.

ATTENZIONE: la valutazione degli attributi non è relativa a quanto l'intensità è attribuibile o corrisponda alla tipologia del miele che hai individuato, ma all'intensità assoluta del singolo attributo che è possibile percepire nella completa gamma di variabilità dei mieli di cui sei a conoscenza.

Non preoccuparti di sbagliare e non pensare di non essere in grado, è questione di esercizio e nel tempo potrai perfezionare questo tipo di valutazione.

Seconda parte – TIPOLOGIA DI MIELE IDENTIFICATA

A questo punto ti sarai sicuramente fatto un'idea della tipologia di miele, quindi riporta nella seconda parte della scheda l'origine botanica presunta ed esprimi un giudizio di rispondenza nella linea strutturata. Maggiore è la rispondenza del miele alla tipologia individuata più alto (quindi il cursore spostato più a destra) sarà il valore nella linea. Nel fare questa valutazione devi considerare che un miele perfettamente rispondente avrà il valore pressoché massimo, un miele al limite della rispondenza avrà un valore intorno a metà scala, un miele che contiene un'essenza specifica ma che non può essere etichettato con l'appellativo monoflora avrà un valore nella metà inferiore della scala e un miele che valuti come millefiori dovrà avere 0 come valore di rispondenza. In questo ultimo caso non è percepibile una componente predominante a livello importante.

A volte i mieli possono avere difetti così intensi che non permettono la valutazione della tipologia botanica. In questo caso indica il miele come MILLEFIORI e riporta 0 nella valutazione globale di rispondenza.

A volte i difetti sono lievi e permettono comunque l'individuazione della tipologia botanica. In questo caso potrai dichiarare la tipologia e la valutazione di rispondenza sarà commisurata alle caratteristiche percepite.

Terza parte - DIFETTI

Nell'ultima parte della scheda potrai riportare la presenza di difetti quando rilevati.

Note

Se lo ritieni nel riquadro note potrai riportare delle osservazioni sul campione esaminato. Sarà molto utile per te come promemoria quando confronterai i tuoi dati con quelli del panel di riferimento o quando ripeterai eventualmente la prova.

Registra

Al termine della valutazione clicca sul tasto registra. Ora potrai confrontare i tuoi dati con quelli del panel di riferimento.

Ricorda: se vuoi ripetere l'assaggio non potrai più accedere al sistema informatico ma dovrai usare la scheda cartacea scaricabile dallo stesso sito.