

ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE



Unità di ricerca di apicoltura  
e di bachicoltura

## CORSO di “PERFEZIONAMENTO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE – Primo Livello”

### 1° GIORNO

#### MATTINA

- Richiamo dei principi generali dell’analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori + altri insoliti o rari

#### POMERIGGIO

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

### 2° GIORNO

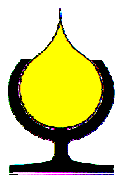
#### MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità
- Prova di ordinamento

#### POMERIGGIO

- L’analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- Metodo di rispondenza con scala non strutturata
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Uso delle schede descrittive

**Orario:**    **mattina**                    **9,00 – 13,00**  
              **Pomeriggio**                **14,30 – 17,30**



ALBO NAZIONALE DEGLI  
ESPERTI IN ANALISI  
SENSORIALE DEL MIELE



Unità di ricerca di apicoltura  
e di bachicoltura

### 3° GIORNO

#### **MATTINA**

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela

#### **POMERIGGIO**

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata

Chiusura del corso e consegna degli attestati

<b>Orario:</b>	<b>mattina</b>	<b>9,00 – 13,00</b>
	<b>Pomeriggio</b>	<b>14,30 – 17,30</b>