

Corso di I livello

Analisi sensoriale del miele

31 gennaio
1, 7 e 8 febbraio 2026

Presso:
Phoenix Società cooperativa sociale
via Monteroni, 157 Lecce

Obiettivi del corso:

Fornire ai discenti
competenze teorico-pratiche
relative la degustazione.

Migliorare la conservazione e
la presentazione del miele, la
qualità e la promozione
consapevole.

Il corso si sviluppa in 4
giornate con attività teoriche
e pratiche di addestramento
sensoriale, finalizzate al
riconoscimento dei principali
miele uniflorali italiani.

I partecipanti potranno inoltre
presentare un proprio
campione di miele per una
valutazione sensoriale finale.

Corso organizzato a cura della
dott.ssa Maria Mastroserio

PROGRAMMA

Sabato 31 gennaio

- 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.

Pausa pranzo

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

Domenica 01 febbraio

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

Pausa pranzo

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

Sabato 7 febbraio

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali.
- Prove di differenziazione.
- La fermentazione del miele: cos'è, come si riconosce e come si previene.
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro.

Pausa pranzo

- 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 ed inconvenienti.

Domenica 8 febbraio

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

Pausa pranzo

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