

CORSO DI AGGIORNAMENTO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

I Panel del miele: un'opportunità per qualificare la figura dell'assaggiatore e valorizzare il miele italiano di qualità

Venerdì 1 Marzo – Ore 14,30 – 17,30

Docente: Marco Valentini

con la partecipazione di Gianluigi Marcazzan

L'Associazione Agripiemonte miele organizza ogni anno un corso di aggiornamento in analisi sensoriale del miele riservato agli iscritti all'Albo il venerdì pomeriggio ad Apimell.

Il 14 ottobre del 2022 è entrato in vigore il nuovo disciplinare dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e tra le più importanti novità c'è senza dubbio l'articolo 7 delle nuove norme tecniche: Disposizioni per la costituzione dei Panel di assaggio riconosciuti dall'Albo.

Il fine che con questa svolta si è proposto l'Albo è quella di armonizzare i giudizi degli Esperti in analisi sensoriale del miele fornendo garanzie di affidabilità sul loro operato valorizzando la loro professionalità ed il loro fondamentale ruolo nella filiera del miele di qualità.

Dato il determinante compito che avranno nel futuro i Panel di assaggio del miele del nostro settore abbiamo pensato di cominciare a farli conoscere in maniera più approfondita tra gli iscritti all'Albo.

I partecipanti al corso di aggiornamento avranno la possibilità di cominciare a prendere confidenza con lo strumento panel di assaggio e, inoltre, anche quella di poter valutare le proprie performance ricevendo delle risposte in assoluto anonimato. Ciò sarà utile per capire quali sono i punti di forza e di debolezza che ognuno di noi ha come assaggiatore il che è utile per conoscersi e migliorarsi.

PROGRAMMA

Analisi sensoriale di 10 campioni di miele

Prova di ripetibilità su 10 campioni di miele

Analisi dei dati attraverso il software Jamovi

Capacità di ogni singolo assaggiatore di dare una valutazione all'interno di un range accettabile

Capacità di ogni singolo assaggiatore di dare una valutazione ripetibile con differenze tra una e l'altra all'interno di un range accettabile

Misura del livello di accordo tra i vari assaggiatori del Panel

Capacità del Panel di rilevare le differenze tra campioni quando esse sono presenti

Prova di allineamento con un secondo panel di assaggio (ring test)

I dati forniti saranno consegnati agli assaggiatori rispettando il pieno l'anonimato (ad ogni assaggiatore sarà assegnata una sigla in maniera casuale e che solo lui può conoscere)

Parte teorica:

Cos'è un Panel di assaggio e il suo ruolo nell'analisi sensoriale dei prodotti alimentari

N.B. E' necessario portare uno smartphone che si possa collegare a Internet

Segreteria organizzativa: Associazione Produttori Agripiemonte miele

Strada del Cascinotto 139/30 – 10156 Torino

Tel. e Fax. 011-2427768 - info@apicoltoreitaliano.it

www.apicoltoreitaliano.it - Facebook APiColtoreItaliano



Con il contributo del Reg Ue 2115/2021 anno 2023-2024