



**Dottorato di ricerca in Biodiversity in Agriculture and Forestry,  
Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali,  
Università degli Studi di Palermo**

e

**Fai Sicilia Federazione Apicoltori Italiani**  
organizzano l'incontro sul tema:

## **“Principi di analisi sensoriale del miele”**

Dipartimento SAAF – Aula D  
16 aprile 2025 ore 15.00 – 18.00



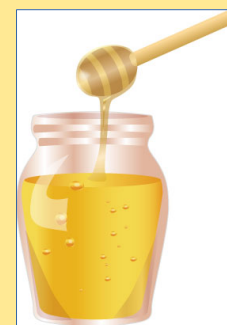
*Campagna ai sensi del Reg. (UE) 2021/2115 “Azioni dirette a migliorare  
la produzione e la commercializzazione del miele”  
campagna 2025 -Regione siciliana - azione F1*



Relatore: dott. Agronomo Giuseppe Marinaro

### ARGOMENTI TRATTATI

Il miele, definizione e composizione  
Caratteristiche del miele, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche  
I nostri sensi  
L'esperto di analisi sensoriale, come si diventa Esperto, l'Albo nazionale  
Le fonti di variabilità e la valutazione sensoriale dei mieli  
La conoscenza dei nostri sensi, prove pratiche di sapori e odori  
I mieli uniflorali  
Condizioni standard e tecniche di degustazione  
Analisi descrittiva, esame visivo, olfattivo, gustativo, tattile  
Prove pratiche con mieli uniflorali  
Il laboratorio di smielatura, caratteristiche generali e norme



L'incontro è a numero chiuso (saranno ammesse le prime 25 richieste di adesione che perverranno).