



**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).