



DAL FAVO AL VASO

SEMINARIO DI APPROFONDIMENTO TECNICO

FINALITA': trasmettere e approfondire i criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele. Correggere eventuali errori produttivi.

MODALITA': lezione/seminario di 4 ore supportato da presentazione in Power Point. La trasmissione dei criteri di qualità affrontati viene resa più incisiva dall'assaggio di alcuni campioni di miele difettosi e da una piccola esercitazione sull'uso del rifrattometro.

DESTINATARI: apicoltori con indirizzo produttivo/commerciale di qualsiasi tipo (prodotto per autoconsumo, destinato alla commercializzazione all'ingrosso o a conferimento a cooperative o che commercializzano direttamente).

PROGRAMMA:

- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche
- I difetti che si possono originare durante la produzione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Uso corretto del rifrattometro
- La conservazione del miele
- Definizione e caratterizzazione dei mieli uniflorali

MATERIALE DIDATTICO: dispensa *ad hoc*

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria 41 • Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia

T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

P.IVA C.F. 02947351207 • REA BO-479630 • Capitale Sociale e 40.000 i.v.