



Formació

Escoles Agràries

Qualitat de la mel i el seu control

Sta. Coloma de Farners, 19 i 20 de febrer de 2020

Presentació i objectius

El consumidor final cada cop valora més la qualitat i la singularitat del producte que vol comprar. D'altra banda, el comerç de proximitat ha esdevingut una eina útil per apropar el coneixement que té l'apicultor sobre el producte al consumidor. Per això, és important que els productors puguin fer una bona definició de la seva mel i, també, aconseguir donar més valor al seu producte per la seva frescor i singularitat.

Aquest curs s'adreça a persones implicades en la producció i comercialització de la mel: productors, petits i mitjans envasadors, venedors, consumidors... Té per objectiu iniciar les persones participants en l'anàlisi de mels emprant tècniques precises i aparells senzills per arribar a determinar-ne ràpidament la qualitat i l'origen botànic, i, també, poder emetre un dictamen o sol·licitar l'anàlisi complementària concreta i interpretar-la.

Professorat

Antonio Gómez Pajuelo. Biòleg, de Consultores Apícolas.

Realització

Lloc:

Escola Agrària Forestal
Casa Xifra.
Santa Coloma de Farners

Calendari:

Dies 19 i 20 de febrer

Horari:

9:00 a 13'30h i de 15 a 18h

Durada del curs:

15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola de Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners** mitjançant l'enllaç:

<https://forms.gle/BVCSbr4kEoRcGUpm9>

Coordinador:

Àlex Sirera Moreno, a/e: alex.sirera@gencat.cat

Cost del curs: 32 €

Curs per a treballador en actiu

Les matrícules es faran seguint l'ordre en que s'han fet les preinscripcions i fins a un total de 12 places

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

SESSIÓ 1, dj. 7 de març

LA MEL. ORIGEN, COMPOSICIÓ, FACTORS DE LA COMPOSICIÓ SEGONS LA NORMATIVA ESPANYOLA I L'EUROPEA, COMPOSICIÓ REAL MITJANA, INTERVALS DE VARIACIÓ DELS DIFERENTS PARÀMETRES, I SIGNIFICAT.

SESSIÓ 2, dj. 7 de març

ANÀLISIS FÍSQUES I QUÍMIQUES

- Humitat, mesurament per refractometria, ús i manteniment del refractòmetre, mesurament sensorial.
- Color, la seva relació amb l'origen botànic, mesurament segons colorímetre Hanna.
- Sals minerals, la seva relació amb el color; mesurament per conductivitat, ús i manteniment dels conductímetres.
- Bases i interpretació d'altres anàlisis dels factors de composició de la Norma de la mel: sucres, acidesa, hidroximetilfurfural (HMF), enzims, espectre pol·línic.
- Interpretació d'altres anàlisis de factors de composició comercial: color, tixotropia.

AUTENTIFICACIÓ DE LA MEL, ANÀLISIS NMR, ADULTERACIONS I RESIDUS DE ALIMENTACIONS (C13, enzims exògens, oligosacàrids)

SESSIÓ 3, dj. 7 de març

ANÀLISIS FÍSQUES I QUÍMIQUES. PRÀCTIQUES AL LABORATORI.

SESSIÓ 4, dv. 8 de març

ANÀLISI POL·LÍNIQUES

- Flora apícola productora de les principals mels: les 40 plantes més importants.
- Com fer un herbari pol·línic.
- Anàlisi pol·línica, metodologia i identificació dels pòl·lens.

SESSIÓ 5, dv. 8 de març

ANÀLISI POL·LÍNIQUES. PRÀCTIQUES AL LABORATORI.

SESSIÓ 6, dv. 8 de març

**ANÀLISI POL·LÍNIQUES. PRÀCTIQUES AL LABORATORI.
L'ETIQUETATGE DE LA MEL. CONTINGUTS I LEGALITAT.**

Nota:

“Les persones participants del curs han de portar mostres de les seves mels per analitzar-les en el curs.”