

Qualitat de la mel i el seu control

Santa Coloma de Farners, febrer de 2018

PRESENTACIÓ

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.



INFORMACIÓ SOBRE EL CURS

Dies: dijous 15 i divendres 16 de febrer

Professor: Antonio Gómez Pajuelo, biòleg, de Pajuelo Consultores Apícolas

Places: 20 places, per rigorós ordre d'inscripció i pagament de matrícula

INSCRIPCIONS i COORDINACIÓ

Inscripcions: <http://dom.cat/1fkf>

Coordinació: Àlex Sirera (alex.sirera@gencat.cat)

Curs adreçat a treballadors en actiu

Preu dels cursos: 32 €

Hi ha la possibilitat de dinar a l'Escola (6,30 €) i/o dormir-hi i esmorzar (8,80 €), sempre que s'indiqui en el moment de la matrícula.

LLOC DE REALITZACIÓ

ESCOLA AGRÀRIA FORESTAL
Santa Coloma de Farners
Casa Xifra

ORGANITZACIÓ

Departament
d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca
i Alimentació

HORARIS

Dijous i divendres,
de 9 a 14 h i de 15 a 18 h
(16 hores lectives)



PROGRAMA DEL CURS

Sessió 1

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

Anàlisis físiques 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.

Sessió 3

Anàlisis físiques i químiques. Pràctiques al laboratori.

Sessió 4

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

- Anàlisi pol·líniques. Pràctiques al laboratori.

Sessió 6

- 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.”