

La Qualitat de la mel i el seu control

Santa Coloma de Farners, febrer de 2017

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 a 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 així també aconseguir donar més valor al seu producte, per la seva frescor i singularitat.

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



INFORMACIÓ SOBRE EL CURS

Dies: Dijous, 23 i divendres, 24 de febrer.

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

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

INSCRIPCIONS

Coordinació i inscripcions: 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 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)



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



PLA ANUAL
de formació agrària

PROGRAMA DEL CURS

Sessió 1

- La mel: origen, composició, factors de la composició segons la Normativa Espanyola i la Europea, composició real mitjana, intervals de variació dels diferents paràmetres, significat.

Sessió 2

- Anàlisis físiques i químiques

- Humitat, mesura per refractometria, ús i manteniment del refractòmetre, mesura sensorial.
- Color, la seva relació amb l'origen botànic, mesura segons colorímetre Hanna.
- Sals minerals, la seva relació amb el color, mesura 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·línica.
- Interpretació d'altres anàlisis de factors de composició comercial: color, tixotropia.

Sessió 3

- Anàlisis físiques i químiques. Pràctiques al laboratori.

Sessió 4

- Anàlisis 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

- Anàlisis pol·líniques. Pràctiques al laboratori.

Sessió 6

- Anàlisi pol·líniques. Pràctiques al laboratori.
- L'etiquetatge de la mel, continguts i legalitat

Nota:

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