

# 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 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 la 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 la analítica complementària precisa 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

Coordinació i inscripcions: Àlex Sirera ( [alex.sirera@gencat.cat](mailto: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 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**

- Anàlisi físiques i químiques

- Humitat, mesura per refractometria, ús i manteniment del refractòmetre, mesura sensorial.
- Color, la seva relació amb l'origen botànica, 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**

- Anàlisi 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:**

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