



# Formation Continue

## Contrôle de la Qualité Physicochimique du Miel et Analyse Pollinique

Durée de la formation : 02 jours



### Introduction

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles à partir du nectar de plantes. C'est l'un des aliments les plus complexes qui sont produit par la nature.

La composition du miel est en fonction des espèces végétales, du climat, des conditions environnementales et de la contribution de l'apiculteur.

Des analyses sont réalisées afin d'évaluer la qualité des miels, celle-ci se définit par la mise en évidence de dégradations du produit, liées au processus de récolte et de conditionnement (chauffage excessif, fermentation, présence de résidus, etc...). Par conséquent, pour garantir l'authenticité et la qualité, il est nécessaire d'analyser les échantillons de miel.

### Public cible :

Étudiants, chercheurs, enseignants, techniciens et ingénieurs des laboratoires d'analyses physicochimiques, apiculteurs professionnels.

### Objectifs de la formation :

- ✓ Maîtrise des analyses physicochimiques du miel et évaluation de la qualité et de la conformité selon les normes nationales
- ✓ Détermination de l'origine botanique du miel à travers la maîtrise des analyses polliniques
- ✓ Être capable d'interpréter et d'exploiter les résultats analytiques du miel

### Contrôle physicochimique du miel

#### 1er JOUR

##### --- Matinée ---

##### Introduction générale :

Composition, propriétés et normes de la qualité du miel.

Présentation des critères de qualité et des paramètres analytiques.

##### --- Après-midi ---

##### Partie pratique :

Mesure du pH, de l'acidité libre, de la conductivité électrique et de la teneur en eau

Détermination du taux de HMF (hydroxyméthylfurfural).

Interprétation des résultats selon les normes algériennes

### Analyses polliniques du miel

#### 2ème JOUR

##### --- Matinée ---

##### Principes de la méliissopalynologie :

Identification et rôle des pollens dans le miel.

Introduction à la méthode qualitative et quantitative

##### --- Après-midi ---

##### Partie pratique :

Préparation des échantillons et observation microscopique.

Identification des grains de pollen et interprétation des spectres polliniques.

Détermination de l'origine botanique de miel.

Discussion et validation des résultats d'analyse.



**Inscrivez-vous via ce lien**

**Nous contacter : [formations@essaia.dz](mailto:formations@essaia.dz)**