

Международный
Исследовательский Центр
«Пиво и напитки XXI век»
127287 г. Москва, ул.Писцовая, 16, стр. 5
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



e-mail: beercenter@gmail.com
www.beercenter.ru

International
Research Center
«Beer and beverage XXI century»
16/5 Pistsovaya Street, Moscow Federation of Russia 127287
Tel/fax: 8-495-685-22-61, 685-13-84

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР МИЦ «ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК»

(Лицензия на образовательную деятельность № 034625 от 23.01.2014г.)

Программа обучения:

«ОСНОВЫ ДЕГУСТАЦИИ ПИВА.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИМИСЯ ДЕФЕКТАМИ ВКУСА И АРОМАТА В ПИВЕ»

28-29 апреля 2021 г.

1 день - теоретическое и практическое занятие

- Сенсорная оценка, её роль в обеспечении качества выпускаемого пива.
- Отбор и подготовка дегустаторов. Требование к подготовленным дегустаторам.
- Основные тесты, используемые для сенсорной оценки качества пива (парное сравнение, триангулярный, дуо-трио, ранжирования, предпочтения, установление порога ощущения внесенного вещества).
- Описательный анализ. Понятие о профиле вкуса и аромата пива.
- Проведение серии отборочных и контрольных тестов с оценкой их результатов.
- Практическое занятие по проведению простого описательного анализа образцов пива.

2 день - теоретическое и практическое занятие

- Стандартная международная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива. Круг вкуса и аромата пива.
- Возможные источники возникновения в пиве дефектов вкуса и аромата
Практическое занятие.
- Ознакомление с важнейшими характеристиками и дефектами вкуса и аромата пива с использованием с имитаторов дефектов вкуса и аромата «Flavor Activ» (Великобритания) – не менее 15 стандартов.
- Проведение контрольных тестов

Стоимость участия в семинаре: 25 000 руб. (НДС не облагается)

Заявки принимаются в свободной форме до 16.04.2021г.