

Международный
Исследовательский Центр
**«Пиво и напитки
XXI век»**

12127287 г. Москва,
ул. Писцовая, 16, стр. 5
тел/факс: 8-495-685-13-84, 685-22-61



ПИВО И НАПИТКИ XXI ВЕК

beercenter@gmail.com

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

ШКОЛА ДЕГУСТАТОРА - 2022

**«Проверка сенсорной способности дегустаторов.
Ознакомление с основными стандартами - дефектами
вкуса и аромата пива»
(практический семинар-дегустация
с использованием стандартов вкуса и аромата
компаний «Flavor Activ» и «AROXA» (Великобритания))**

- ✓ Открытие семинара, представление участников семинара.
- ✓ Роль сенсорной оценки в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сенсорная оценка, её цели и задачи.
- ✓ Требование ЕВС к помещению для проведения дегустации и используемым материалам.
- ✓ Термины и определения при проведении сенсорного анализа пива.
- ✓ Проверка сенсорной способности слушателей (безопасные водные растворы и пиво).

Ознакомление с классификацией вкуса и аромата пива и стандартами

- ✓ Стандартная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.

Практическая часть

- ✓ Стандартная международная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива. Описательный анализ.
- ✓ Ознакомление с классификацией вкуса и аромата пива и стандартами компании «Flavor Activ» (Великобритания)
- ✓ Дегустация контрольного пива и пива с добавленными стандартами (до 15 стандартов вкуса и аромата)
- ✓ Оценка результатов обучения (контрольные тесты)
- ✓ Ответы на вопросы, дискуссия.

Прошедшим обучение выдаются Свидетельства об участии в семинаре.

Количество слушателей в 1 группе - 8-12 человек.

Участие одного представителя в семинаре-дегустации – 30 000 руб.

Место проведения в Москве: - ул. Писцовая д.16 стр.5

- Учебный Центр «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»

В других городах РФ и СНГ: - по согласованию.

Форма Заявки