

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



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

e-mail: beercenter@gmail.com

*Специальное предложение от
Испытательного лабораторного центра
ООО «МИЦ «Пиво и напитки XXI век»*

Комплексная диагностика

| Наименование продукции | Показатели | Результаты диагностики | Стоимость |
|---|--|---|------------------|
| Пиво Нефильтрованное или Фильтрованное непастеризованное | Микробиологические КМАФАН, БГКП Дрожжи культурные и дикие, Плесени, Молочнокислые и уксуснокислые бактерии спорообразующие | Возможность оценить: <ul style="list-style-type: none"> • Санитарно-микробиологическое состояние производства • Вкусовые качества продукции • Прогнозируемую биологическую стойкость продукции | 30 000-00 |
| | Физико-химические (включая органолептическую оценку) (ГОСТ Р 51174-2009) (экстрактивность начального сусла, объемная доля этилового спирта, кислотность, рН, цвет, массовая доля CO ₂ , пенные свойства (высота пены, стойкость), органолептические показатели); | Возможность оценить: <ul style="list-style-type: none"> • Соответствие продукции требованиям нормативной документации • Правильность ведения технологического процесса на всех стадиях • Дегустационная оценка | |
| По результатам диагностики оформляется заключение с рекомендациями по исследуемому продукту. | | | |
| Пиво фильтрованное, пастеризованное срок годности до 3 месяцев | Микробиологические КМАФАН, БГКП Дрожжи культурные и дикие, Плесени, Молочнокислые и уксуснокислые бактерии | Возможность оценить: <ul style="list-style-type: none"> • Санитарно-гигиеническое состояние производства • Вкусовые качества продукции • Прогнозируемую биологическую стойкость продукции | 40 000-00 |

| | | | |
|---|--|---|-------------------------|
| | <p>Физико-химические (включая органолептическую оценку) (ГОСТ Р 51174-2009) (экстрактивность начального сусла, объемная доля этилового спирта, кислотность, pH, цвет, массовая доля CO₂, пенистые свойства (высота пены, стойкость), органолептические показатели); Дополнительные показатели: (конечная и достигнутая степень сбраживания, вязкость, общий азот, коагулируемый азот, аминный азот, йодное число, полифенолы, изогумулон, вицинальные дикетоны, β-глюкан, альдегиды, высшие спирты, эфиры, мутность, предел осадения, чувствительные белки, стойкость к охлаждению, тесты ускоренного старения)</p> | <p>Возможность оценить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соответствие продукции требованиям нормативной документации • Определить общий характер вкуса и аромата пива • Правильность ведения технологического процесса на всех стадиях • Прогнозируемую коллоидную стабильность пива • Возможное негативное влияние на самочувствие потребителей • Дегустиационная оценка | |
| <p>По результатам диагностики оформляется заключение с рекомендациями по исследуемому продукту.</p> | | | |
| <p>Пиво со сроком годности более 3-х месяцев</p> | <p>Микробиологические КМАФАН, БГКП Дрожжи культурные и дикие, Плесени, Молочнокислые и уксуснокислые бактерии</p> | <p>Возможность оценить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Санитарно-гигиеническое состояние производства • Вкусовые качества продукции • Прогнозируемую биологическую стойкость продукции | <p>45 000-00</p> |
| <p>Физико-химические (включая органолептическую оценку) (ГОСТ Р 51174-2009) (экстрактивность начального сусла, объемная доля этилового спирта, кислотность, pH, цвет, массовая доля CO₂, пенистые свойства (высота пены, стойкость), органолептические показатели); Дополнительные показатели: конечная и достигнутая степень сбраживания, вязкость, общий азот, коагулируемый азот, аминный азот, азот, осаждаемый сернокислым магнием, полифенолы, антоцианогены, изогумулон, вицинальные дикетоны, число тиобарбитуровой кислоты, β-глюкан, железо, SO₂, содержание в пиве альдегидов, эфиров, высших спиртов, йодное число, мутность по ЕВС, предел осадения, чувствительные белки, стойкость к охлаждению, тесты ускоренного старения)</p> | <p>Возможность оценить:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соответствие продукции требованиям нормативной документации • Определить общий характер вкуса и аромата пива • Правильность ведения технологического процесса на всех стадиях • Прогнозируемую коллоидную и вкусовую стабильность пива • Возможное негативное влияние на самочувствие потребителей | | |

Проводят диагностику квалифицированные специалисты с большим опытом работы:

- к.б.н. Андреева Ольга Васильевна, зам.генерального директора по аналитической работе ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

Андреева Ольга Васильевна окончила Московский технологический институт пищевой промышленности (ныне Московская академия пищевых производств) по специальности технология бродильных производств. Кандидат технических наук. Стаж работы в области технологии пивоварения более 30 лет.

До 2001 г работала зав. лабораторией солода и продуктов его переработки ВНИИ пивоваренной безалкогольной и винодельческой промышленности.

Основные направления деятельности: технология производства солода, сусла, пива, концентрата квасного сусла, коллоидная и вкусовая стабильность пива, аналитический контроль качества сырья, полупродуктов, готового пива, фильтрующих материалов, сенсорный анализ пива, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.

Автор более 100 научных работ, 6-ти авторских свидетельств и патентов, 2-х книг: «Вторичные материальные ресурсы пивоварения» и «Осадки в пиве».

- к.б.н. Исаева Валерия Сергеевна, зам.генерального директора по микробиологической работе ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"

Исаева Валерия Сергеевна окончила кафедру промышленной микробиологии биологического факультета МГУ. Кандидат биологических наук. Стаж работы в области пивоварения и производства напитков - 40 лет.

До 2001 г работала зав. лабораторией брожения и санитарии пивоваренного производства ВНИИ пивоваренной безалкогольной и винодельческой промышленности.

Основные направления деятельности – физиология дрожжей, технология брожения и дображивания пива, технология квасов брожения, слабоалкогольных напитков брожения и безалкогольных напитков, санитария производства пива и напитков, микробиологический контроль производства.

Автор более 200 статей, 5 патентов и 3-х книг: «Дрожжи в пивоварении» и «Краткий атлас посторонних микроорганизмов в пивоваренном производстве», «Современные аспекты производства кваса (теория, исследования, практика)».

*По всем вопросам обращаться по телефонам: (495) 685-13-84, 685-22-61, 518-04-83
по электронной почте e-mail: beercenter@gmail.com*