

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

Программа семинара:

«Проверка сенсорной способности. Ознакомление с тестами, использование их в сенсорном анализе. Ознакомление со стандартами вкуса и аромата».

Семинар проводят к.б.н. Исаева В.С. и к.т.н. Андреева О.В., имеющие сертификат о прохождении курса обучения в фирме «FLAVOR ACTIV» (Великобритания).

При проведении семинара слушатели будут ознакомлены с основными стандартами вкуса и аромата пива.

- Открытие семинара, представление участников семинара.
- Роль сенсорной оценки в обеспечении качества выпускаемого пива. Сенсорная оценка, ее цели и задачи. Отбор и подготовка дегустаторов. Требование к подготовленным дегустаторам. Тесты, используемые для сенсорной оценки качества пива. Выбор метода (тестов) в зависимости от поставленной цели.
- Характеристика веществ, оказывающих влияние на вкус и аромат пива.
- Стандартная терминология, используемая для оценки вкуса и аромата пива.
- Дефекты вкуса и аромата пива, связанные с качеством сырья, используемого для производства пива.
- Дефекты (особенности) вкуса и аромата пива, связанные с технологическими процессами на стадии приготовления пивного сусла.
- Ознакомление с имитаторами дефектов вкуса и аромата по теме занятия (практическая часть)
- Дефекты вкуса и аромата пива, возникающие в процессе брожения, дображивания и выдержки. Влияние параметров процесса на содержание в пиве вкус и аромат активных соединений.
- Дефекты вкуса и аромата пива, возникающие в пиве в результате инфицирования производства
- Ознакомление с имитаторами дефектов вкуса и аромата по теме занятия (практическая часть)
- Дефекты вкуса и аромата пива, возникающие в пиве в результате окислительных процессов.
- Ознакомление с имитаторами дефектов вкуса и аромата по теме занятия (практическая часть)
- Профиль вкуса и аромата пива. Практическое занятие по составлению профиля вкуса и аромата 2-х сортов пива.

Ответы на вопросы, дискуссия.

Семинар будет проводиться в МИЦ «Пиво и напитки XXI век» по адресу: г. Москва, ул. Писцовая, д. 16, стр. 5.
Проезд:

1. Автобусом № 72 от станции метро "Савеловская" до остановки "4-ый Вятский пер. или ул. Башиловская", далее пешком;
2. Автобусом № 82 от станции метро "Савеловская", "Белорусская", "Петровско- Разумовская" до остановки "ул. Писцовая", далее пешком.
3. Автобусом № 19, № 22 или № 692 от станции метро "Динамо" до остановки "ул. Писцовая", далее пешком.

Все автобусные маршруты дублируются маршрутным такси.

По вопросу участия в семинаре обращаться по телефону: (495) 685-13-84, 685-22-61, 518-04-83
по электронной почте e-mail: beercenter@gmail.com