



## ИНФОРМАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

Вашему вниманию предлагаем информационный материал для производителей пива, безалкогольных напитков, воды расфасованной в емкости, кваса:

- Методы микробиологического контроля производства пива на минипивзаводах
- Современное оборудование и принадлежности для проведения микробиологического контроля пивоваренного производства
- Методология выявления источников инфекции на предприятиях по производству пива
- Методология выявления источников инфекции на предприятиях по производству кваса
- Питательные среды, используемые для производственного контроля безалкогольных напитков
- Источники первичного и вторичного инфицирования на пивоваренном производстве
- Источники первичного и вторичного инфицирования при производстве безалкогольных напитков
- Источники первичного и вторичного инфицирования при производстве кваса
- Гигиенические требования при производстве бутилированной воды и минеральных вод и пути их реализации
- Посторонние микроорганизмы в производстве пива
- Посторонние микроорганизмы в производстве безалкогольных напитков
- Санитарные требования к помещениям при производстве напитков
- Показатели качества воды, используемой для производства пива, безалкогольных напитков и кваса

---

По всем вопросам обращаться:  
+7 (495) 685-22-61, 685-13-84, 518-04-83  
beercenter@gmail.com info@beercenter.ru