

ПОДРОБНО О МИЦ

[video: url="/docs/media/mic_pivo.mp4" width="500" height="300"]

Международный Исследовательский Центр «Пиво и напитки XXI век» организован в 2000г.

В состав Центра входят:

<p>Аналитический отдел</p> <ul style="list-style-type: none"> -Анализ сырья и готовой продукции -Комплексная диагностика -Санитарно-микробиологический контроль предприятия по производству напитков -Мониторинг качества кваса -Аналитические исследования производства сидра в России 	<p>Технологический отдел</p> <ul style="list-style-type: none"> -Разработка нормативно-технической (НТД) документации -Разработка рецептур -методики и инструкции контроля -Технологический аудит производственных процессов -Оперативное оказание консультативной помощи 	<p>Микробиологический отдел</p> <ul style="list-style-type: none"> -Микробиологический контроль сырья и готовой продукции -Определение ккт производства по системе HACCP (ХАССП) -Коллекция расс дрожжей -Оказание консультативной помощи предприятиям по производству напитков
<p>Испытательная лаборатория</p> <ul style="list-style-type: none"> -Приготовление образцов напитков в лабораторных условиях -Экспериментальная пивоварня (Creft Beer) -Проведение экспертизы технических предложений (рекомендации) -Проведение лабораторных исследований на соответствие ТР ТС 	<p>Орган по сертификации</p> <ul style="list-style-type: none"> -Оформление и регистрация деклараций ТР ТС -Добровольная сертификация -Оформление и регистрация каталожных листов -Оказание услуг по подтверждению сроков годности 	<p>Учебный Центр</p> <ul style="list-style-type: none"> -Обучение микробиолога -Обучение технолога -Семинары, конференции -Дистанционное обучение -Индивидуальное обучение -Корпоративное обучение -Повышение квалификации -Профессиональное обучение

Исследовательский центр **МИЦ "Пиво и напитки XXI век"** - имеет государственную аккредитацию. Центр оснащен современными аналитическими приборами и оборудованием, что в сочетании с высокой квалификацией сотрудников и их опытом исследовательской работы в области производства солода, пива и напитков (вода, безалкогольные напитки, квас, сидр, пуаре, медовуха) позволяет проводить исследования с использованием методов, принятых не только в России, но и Европейской пивоваренной конвенцией, Институтом Пивоварения Великобритании, Американским обществом химиков пивоварения. Мы проводим исследования по заказам отечественных и зарубежных фирм (оценка качества ячменя, солода, вспомогательных материалов, определение эффективности действия и введения в практику отечественных заводов новых ферментных препаратов, моющих и дезинфицирующих средств и др.).

Обратитесь к нам и мы проведем для Вас исследования: по оценке качества воды, безалкогольных напитков, пива а так же ячменя, солода, вспомогательных материалов; по определению эффективности действия и введения в практику отечественных заводов новых ферментных препаратов, моющих и дезинфицирующих средств.

В нашем Центре - **МИЦ "Пиво и напитки XXI век"** - имеется Коллекция чистых культур микроорганизмов, применяемых при производстве пива, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, утвержденная Федеральным центром Государственного Санитарно-Эпидемиологического Надзора в г. Москве. В Коллекции имеются чистые культуры дрожжей верхового и низового брожения, приобретенные в лучших европейских коллекциях, а также отечественные расы дрожжей, не уступающие по эффективности зарубежным.

Сотрудники МИЦ "Пиво и напитки XXI век" - разработали и успешно осуществляют обширную программу обучения и повышения квалификации специалистов отрасли.

В **Учебном Центре** проводится **цикл научно-практических семинаров** по всем вопросам, связанным с производством напитков, от сырья до готовой продукции.



[Результаты проведения специальной оценки условий труда \(СОУТ\) - ООО "МИЦ "Пиво и напитки XXI век"](#)

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