

dceřiná společnost Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s.

## **Senzorický seminář I.**

### **Senzorika piva**

Seminář je určen zejména pracovníkům z pivovarského průmyslu, z oblasti gastronomie, potravinářského obchodu, odborným pracovníkům a studentům vysokých a středních škol, ale jsou přístupné i těm, kteří se o pivo zajímají jenom jako laici.

V teoretické části senzorického semináře si zájemci osvojí nebo rozšíří znalosti v oblasti sensoriky. Seznámí se s původem některých chutí a vůní, s technickými podmínkami degustace piva, senzorickými testy.

V praktické části si sami v nově otevřené Senzorické laboratoři, která je vybavená v souladu s požadavky normy ČSN ISO 8589, vyzkouší různé senzorické testy a naučí se rozpoznávat základní pivovarské chutě a vůně.

#### **Program:**

##### **9.30: začátek semináře**

- Přednáška: [Úvod do senzorické analýzy](#)  
Praktický výcvik: [Trénink 10 základních a cizích chutí a vůní v pivu](#)  
Přednáška: [Původ cizích chutí a vůní v pivu](#)  
Praktický výcvik: [Identifikace základních chutí ve vodě](#)  
Přednáška: [Kruhové schéma EBC](#)  
Praktický výcvik: [Trojúhelníková zkouška - rozlišení plnosti](#)

**12.00 – 13.00 – přestávka na oběd (malé občerstvení zajištěno)**

##### **13. 00: pokračování semináře**

- Přednáška: [Technické podmínky degustace](#)  
Praktický výcvik: [Zkušební test - 10 základních a cizích chutí a vůní v pivu](#)  
Přednáška: [Senzorické testy užívané v pivovarství](#)  
Praktický výcvik: [Zkušební test - hořkostní a plnostní řada](#)  
Přednáška: [Rozdílové zkoušky](#)  
Praktický výcvik: [Trénink dalších 5 cizích chutí a vůní v pivu](#)

##### **15.30: předpokládané ukončení semináře**