



VÝZKUMNÝ ÚSTAV PIVOVARSKÝ A SLADAŘSKÝ, a.s.

Pivovarský ústav Praha
Lípová 15, 120 44 Praha 2
IČ 60193697, DIČ CZ60193697

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