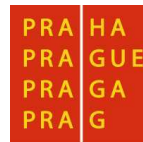




OPERAČNÍ PROGRAM PRAHA
KONKURENCESCHOPNOST



Tisková zpráva

Unikátní Výzkumné senzorické centrum v Praze zahajuje

Praha 15. října 2013 – Výzkumné senzorické centrum, svými parametry jedinečné v České republice, bylo slavnostně otevřeno ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském v Praze. Výzkumné pracoviště je určeno především k výzkumu, vývoji a inovacím v oblasti senzorické kvality potravin. Jeho analytická laboratorní část je zaměřena zejména na nápoje s hlavním zřetelem na pivo, senzorická část na zkoušky piva a nápojů s tím, že její vybavení umožňuje i studium a testování širokého spektra potravin, potravinářských surovin i výrobků běžného používání.

Jedním z důležitých úkolů vzniklého pracoviště je i umožnit hlouběji zkoumat a ověřovat charakteristické vlastnosti Českého piva. Chráněné zeměpisné označení, které České pivo získalo v rámci Evropské unie v roce 2008, umožňuje podporovat jeho jedinečnost a hájit jej proti těm, kteří by se na jeho fenoménu chtěli přizivit. Trvalá péče o České pivo na kvalitní vědecké bázi je proto pro budoucnost našeho pivovarství nezastupitelná.

„Vybudováním Senzorického centra vzniká vědecké pracoviště, které přinese nové významné poznatky do oblasti pivovarské, sladařské, chmelařské a celého nápojového průmyslu,“ říká RNDr. Karel Kosář, CSc., ředitel Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s. „Bez nadsázky lze tvrdit, že český potravinářský výzkum dostal velkého pomocníka ve zkoumání tak citlivé oblasti lidské činnosti, jako jsou potraviny z hlediska ověřování si jejich kvality a bezpečnosti, kterou naše veřejnost požaduje,“ dodal Karel Kosář.

Pracoviště senzorického centra se skládá ze senzorické a analytické laboratoře. Senzorická laboratoř, realizovaná podle platných mezinárodních norem, zahrnuje degustační zkušebnu vybavenou 12-ti degustačními boxy se speciálním osvětlením, výpočetní technikou, signalizací pro obsluhu a dalším nezbytným vybavením pro co nejobektivnější posuzování zkoumaných potravin. Zkušebna má přívod vzduchu, odtah pachů. Dvě samostatné místnosti jsou určeny pro přípravu a uchovávání vzorků. K dispozici jsou, zařízení pro přípravu i tepelnou úpravu vzorků, prostředky pro vzorkování a servírování, chladicí boxy, myčky, skříně, odkládací a přípravné plochy. Další prostory slouží k tréninku a vyhodnocovací výsledků aktivit posuzovatelů. Klimatizovaná analytická laboratoř je vybavena špičkovými analytickými přístroji s vysokým rozlišením, moderní výpočetní technikou se speciálním softwarem.

„Schopnosti lidského vnímání chutí a vůní pomocí smyslů – našich vlastních senzorů jsou jedinečné a senzorická analýza jich využívá k získání objektivních vědeckých poznatků“, uvedl RNDr. Miroslav Dienstbier, manažer rozvojových projektů VÚPS, a. s. „Nové vysoce citlivé analytické přístroje, které jsou na světové úrovni, nám umožní zmapovat i velmi malé koncentrace senzoricky aktivních látek. Díky propojení informací z obou uvedených oblastí budeme moci odpovědět na mnohé otázky, které s potravinami a jejich kvalitou úzce souvisí,“ doplnil Miroslav Dienstbier.

Vedle hlavní činnosti centra, kterou bude průmyslový výzkum, bude jeho působení zaměřeno na spolupráci s potravinářským průmyslem při kontrole senzorické kvality a vývoji nových výrobků. Doplňkovou činností bude vzdělávání specialistů, spolupráce se středními a vysokými školami a centrum bude k dispozici i pro širší veřejnost a např. při komerčních soutěžích a spotřebitelských testech.

Na projekt Výzkumného senzorického centra č. CZ.2.16/3.1.00/28030, jehož celkové náklady přesáhly 15 milionů Kč, byl poskytnut příspěvek 6 milionů Kč z Operačního programu Praha – Konkurenceschopnost.

Kontakt a další informace:

Mgr. František Frantík

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.

☎ 603 431 322

✉ frantik@beerresearch.cz; www.beerresearch.cz.

Evropský fond pro regionální rozvoj
Praha a EU – Investujeme do vaší budoucnosti