

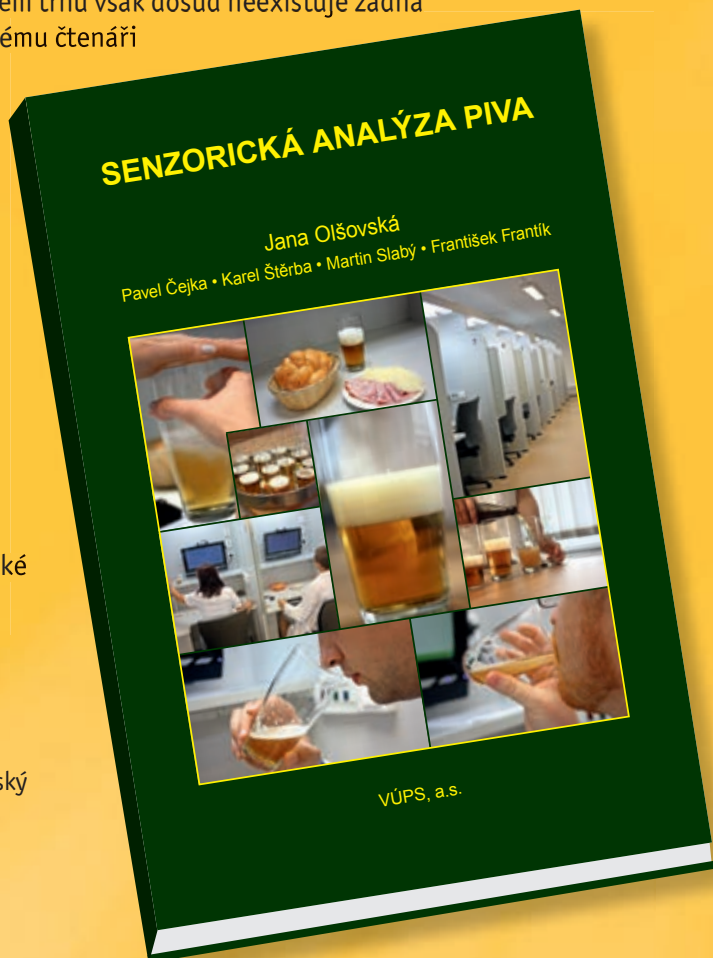
Jana Olšovská a kolektiv:

Senzorická analýza piva

Požadavky konzumentů piva na senzorickou kvalitu a pestrost nabídky různých druhů stále rostou, což klade stále větší nároky na senzorické posuzování. Aby byly parametry piva porovnatelné, musí být podmínky a způsob degustace jednotné a jasně dané. Podmínky degustace a způsob výcviku a výběru posuzovatelů řeší národní a evropské normy, vlastní hodnocení popisuje mezinárodní konvenční metodika EBC 13.12 a řada odborných cizojazyčných publikací. Na českém trhu však dosud neexistuje žádná ucelená publikace, která by českému čtenáři přiblížila všechny tyto potřebné informace. Nová kniha „Senzorická analýza piva“ přináší komplexní pohled na problematiku senzorické analýzy piva u nás a důraz je přirozeně kladen na pivo naší provenience. Je určena odborníkům v oboru, ale i zájemcům o pivo, kteří se chtějí naučit posuzovat předmět svého zájmu co možná nejobjektivněji. Je rozdělena do devíti kapitol, reflektujících současný stav poznání v teoretické i praktické rovině.

Vydavatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
Lípová 15, 120 44 Praha 2

ISBN 978-80-86576-74-9
Vázaná, formát 160 x240 mm
Cena: 350,- Kč
Náklad: 2000 výtisků
Datum vydání: 21. března 2017



Kontakt pro objednávky:

Irena Boudová, boudova@beerresearch.cz, tel. 224 900 146