

SENZORICKÉ LABORATÓRIUM

Oddelenie výživy a hodnotenia kvality potravín,

Ústav potravinárstva a výživy

Fakulty chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave

Radlinského 9, 812 37 Bratislava

ponúka kurz

SENZORICKÉ HODNOTENIE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV

modul

SENZORICKÉ HODNOTENIE PIVA

Materiál je pripravený na akreditáciu Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu

(k číslu akreditácie Ministerstva školstva SR - 0473/2015/137/1)

Kurzy sú **určené** pre osoby z oblasti výroby, predaja a hodnotenia kvality piva, ako aj pre milovníkov týchto nápojov, ktorí si chcú alebo potrebujú prehĺbiť svoje vedomosti a schopnosti v metódach a technikách senzorického posudzovania piva.

Absolventi kurzu sa naučia metódy a techniky senzorického hodnotenia piva (rozoznávania druhov piva a ich chýb, systémy hodnotenia) a postup pri degustácii piva. Získajú poznatky o štatistickom hodnotení výsledkov a rozšíria si teoretické vedomosti o senzorickom hodnotení, legislatíve, technológii a o systéme kategorizácie pív

Kurz pozostáva z **teoretických prednášok** a **praktických cvičení**, testov potrebných na ich kvalifikáciu.

Po skončení kurzu absolvent dostane **Osvedčenie o absolvovaní kurzu** s celoštátnou pôsobnosťou a po zvládnutí záverečných testov aj **Osvedčenie vybraného posudzovateľa** (podľa normy **STN ISO 8586** a jej novely **ISO 8586/C1**) s limitovanou dobou platnosti (3 roky).

Odborným garantom kurzov je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

Kurzy vedie Ing. Vladimír Žúbor PhD. a Doc. Ing. Daniela Šmogrovičová, PhD.

Kontaktné osoby:

pani Gabriela Sisáková, g.sisakova@zoznam.sk, 0905 416 211

Ing. Vladimír Žúbor, PhD., vladimir.zubor@stuba.sk, 0918 674 197

prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., lubomir.valik@stuba.sk, 0918 674 518

Osnova kurzu a rozsah:

Teoretické prednášky

1. Princípy senzorickej analýzy, terminológia používaná pri senzorickom hodnotení, psychometria (1 hod)

Úvod do senzorickej analýzy, Význam senzorickej analýzy pre posudzovanie vinárskych surovín a výrobkov, Základné pojmy a zákony senzorickej analýzy

2. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov (1 hod)

Zrakový orgán, Chuťový orgán, Čuchový orgán, Hmatový orgán, Sluchový orgán

3. Všeobecné podmienky pre senzorické hodnotenie (2 hod)

Požiadavky na senzorické laboratórium, Prípravovňa vzoriek - vybavenie, hygienické požiadavky, Ostatné priestory senzorického laboratória

4. Metódy senzorického hodnotenia piva (2 hod)

Odlišnosti senzorického posudzovania piva, Metódy senzorického hodnotenia piva

5. Najnovšie trendy v technológií výroby piva (2 hod)

Hlavné technologické operácie pri výrobe piva, Požiadavky na kvalitu spracúvaných surovín, Chyby pri zbere a skladovaní surovín, Kvasný proces modernej technológie, Moderné vybavenie aparatúrami, Optimálne postupy pri výrobe piva, Skladovanie a zrenie piva, Chemické stanovenie hlavných ukazovateľov kvality piva, Senzorické hodnotenie piva, Legislatíva súvisiaca s výrobou a predajom piva, Marketing

Praktické cvičenia

1. Testy na preverenie schopností hodnotiteľa (6 hod)

Schopnosť rozlíšiť základné chute

Overenie prahovej citlivosti chute

Schopnosť rozlíšiť prahové rozdiely chutí

Overenie chuťovej pamäti

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity vône

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity farby

Schopnosť určenia prahových rozdielov vône

Určenie vône rôznych druhov korenia a zložiek aróm

2. Praktické hodnotenie piva (2 hod)

Praktické rozoznávanie druhov piva

Rozoznávanie chýb piva

Senzorické hodnotenie piva

Kontrola dennej výroby, vývoj nových výrobkov, prieskum trhu

Degustácia piva - postup, vhodné poháre, teplota piva