

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 DESTILÁTOV

akreditovaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu

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

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

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

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 Ing. Július Forsthoffer, 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 senzorickej hodnote, psychometria (1 hod)

Úvod do senzorickej analýzy, Význam senzorickej analýzy pre posudzovanie 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 senzorickej hodnote (2 hod)

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

4. Metódy senzorickej hodnote ovocných destilátov a liehovín (2 hod)

Odlišnosti senzorickej hodnote destilátov, Metódy senzorickej hodnote destilátov

5. Najnovšie trendy v technológii ovocných destilátov (1 hod)

Hlavné technologické operácie pri výrobe destilátov, Požiadavky na kvalitu spracúvaných surovín, Chyby pri zbere a skladovaní surovín, Kvasný proces modernej technológie, Moderné vybavenie aparatúrami, Optimálny postup pri destilácii, Skladovanie a zrenie destilátov, Chemické stanovenie hlavných ukazovateľov kvality destilátov, Senzorické hodnote destilátov, Legislatívne požiadavky na destiláty, 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 hodnote destilátov (2 hod)

Praktické rozoznávanie druhov destilátov

Rozoznávanie chýb destilátov

Senzorické hodnote destilátov

Kontrola dennej výroby destilátov, vývoj nových výrobkov, prieskum trhu

Degustácia destilátov - postup, vhodné poháre, teplota destilátov.