

SENZORICKÉ LABORATÓRIUM
Fakulty chemickej a potravinárskej technológie
Slovenskej technickej univerzity v Bratislave

ponúka kurz

SENZORICKÉ HODNOTENIE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV

modul

SENZORICKÉ HODNOTENIE DESTILÁTOV

akreditovaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu
(číslo akreditácie 0473/2010/226/1)

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**) s limitovanou dobou platnosti (3 roky).

Odborným garantom kurzov je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.
Kurzy vedie Ing. Monika Petruľáková, PhD. a Ing. Július Forsthoffer, PhD.

Kontaktná osoba: Gabriela Sisáková, email: g.sisakova@zoznam.sk,
prof. Ľubomír Valík, PhD., email: lubomir.valik@stuba.sk

Bližšie informácie nájdete na http://www.fchpt.stuba.sk/sk/ustavy-a-oddelenia/ustav-biochemie-vyzivy-a-ochrany-zdravia/oddelenie-vyzivy-a-hodnotenia-potravin/kurzy-senzorickeho-hodnotenia-potravin.html?page_id=2783

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 ovocných destilátov a liehovín (2 hod)**
Odlišnosti senzorického posudzovania destilátov, Metódy senzorického hodnotenia destilátov
- 5. Najnovšie trendy v technológií ovocných destilátov (2 hod)**
Hlavné technologické operácie pri výrobe destilátov, Požiadavky na kvalitu spracúvaných surovín, Chyby pri zbere a skladovaní surovín, Kvasný proces modernej technológie, Moderné vybavenie aparátúrami, Optimálny postup pri destilácii, Skladovanie a zrenie destilátov, Chemické stanovenie hlavných ukazovateľov kvality destilátov, Senzorické hodnotenie 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 hodnotenie destilátov (2 hod)**
Praktické rozoznávajúce druhy destilátov
Rozoznávajúce chyby destilátov
Senzorické hodnotenie vín – kontrola dennej výroby, vývoj nových výrobkov, prieskum trhu
Degustácia destilátov - postup, vhodné poháre, teplota destilátov.