HAMILTON

SZKOLENIE
„ANALIZA SENSORYCZNA PIWA"

WYKŁADY, ĆWICZENIA, ANALIZA PRZYKŁADÓW, WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

TRYB SZKOLENIA: STACJONARNIE
SYMBOL: 144 SEN

CEL / OPIS SZKOLENIA:

Nauka rozpoznawania i oceny bodźców sensorycznych na przykładzie różnych gatunków piwa. Doskonalenie technik oceny sensorycznej – ugruntowanie również wcześniej zdobytej wiedzy. Poszerzenie wiedzy z zakresu konsumenckiej oceny organoleptycznej.
Wstęp do analizy struktury jakości, elementy składowe – wpływ jakości handlowej na produkt w aspekcie atrybutów sensorycznych. Wsparcie procesów opracowywania nowych produktów, zapewnienie stałości jakości produktów, porównanie jakości produktów konkurencyjnych.
Nauka przykładowych wzorców zapachowych najczęściej występujących w piwie, oraz rozpoznawanie ich w piwie.
Nauka umiejętności profilowania prezentowanych produktów, w trakcie warsztatów, dzięki czemu uczestnicy nauczą się przede wszystkim opisywania cech sensorycznych wykorzystując model matematyczny jak i przekazywania wiedzy na temat piwa w sposób wyważony i przystępny oraz intrygowania markami własnymi wykorzystując profil sensoryczny.

UCZESTNICY SZKOLENIA:

Szkolenie skierowane jest do pracowników działu produkcji, laboratoriów produkcyjnych, paneli sensorycznych, pracowników PR, marketingu i sprzedaży oraz liderów panelu degustacyjnego, działów jakości oraz handlowców.

PROGRAM SZKOLENIA:

1. **Ocena Jakości produktów spożywczych.**
   - Wstęp – odpowiedzialne spożycie alkoholi
   - Obalanie alkoholowych i piwnych mitów
   - Skąd wzięło się piwo? (historia piwa)
   - Podział surowców.
   - Surowce - wpływ na smak i aromat.
   - Etapy procesu - wpływ na smak i aromat.
   - Podział związków zapachowych na przykładzie wzorców.
   - Nauka technik oceny sensorycznej piwa, techniki oceny sensorycznej – ocena poszczególnych frakcji zapachowych piwa. Opisywanie zapachów.
   - Wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie: lager zielona butelka (**chlebowy, słodowy, nasłoneczniony**), strong lager (**słodowy, zbożowy, alkoholowy**), czeski pilzner (**dwuacetyl, chmielowy, cierpki**), weissbier (**fenolowy - 2,4 vinyloguajakol, eugenol; kwaśny, drożdżowy, octan izoamylu**), witbier (**cytrusowy, ziołowy, kwiatowy**), dry stout (**palony, kawowy, chlebowy, ocena pełni smakowej**) – warsztaty.
2. **Czynniki kształtujące jakość produktów.**
   - Główne wady procesowe.
   - Podział gatunkowy piw.
   - Czynniki wpływające na zafałszowania ocen.

- Ważkość poszczególnych wad sensorycznych (dyskusja z uczestnikami szkolenia).
- Cd. wzorce sensoryczne – nauka rozpoznawania i oceny natężenia bodźca, ocena profilowa na przykładzie:, bock - koźlak (**karmelowy, słodowy, alkoholowy, alkohole wyższe**), APA/IPA (**chmielowy, goryczka, owocowy, kwiatowy, ziemisty, alkohole wyższe**), piwo na słodach wędzonych (**wędzony – guajakol**), piwo klasztorne (**alkoholowy, owocowy, rozgrzewający, stęchły, słodki, drożdżowy**), porter bałtycki (**palony, orzechowy, pełnia smaku**), lambic (**kwaśny, octowy, słony, owocowy, stajnia**) – warsztaty
- Wady piwa.
- Zabójcy piwa!
- Zaskakujący świat piwa.

Pytania, dyskusja, zakończenie.

TRENER:

Ekspert w zakresie oceny towaroznawczej i sensorycznej napojów alkoholowych. Od 2005 prowadzi szkolenia z zakresu technologii i oceny sensorycznej alkoholi takich jak piwa, nalewki, wódki, destylaty, whisky. Certyfikowany piwny kiperi niezależny sędzia piwny – przez okres 5 lat praca w panelu degustacyjnym na poziomie europejskim w strukturach SABMiller, od 2021 roku posiada certyfikat „WEST2 Pass with Merit" z zakresu oceny sensorycznej wina.

TERMINY:

23.05.2024 Warszawa – szkolenie stacjonarnie

Czas trwania szkolenia: 1 dzień (6-7 godzin), 9-16

CENA SZKOLENIA:

TRYB STACJONARNY - 1.385,00 zł netto + VAT 23 %

Cena zawiera: uczestnictwo w szkoleniu, imienne zaświadczenie / certyfikat potwierdzający uczestnictwo w szkoleniu, materiały szkoleniowe w wersji elektronicznej, serwis kawowy, lunch, koszt sali konferencyjnej, długopis, notes.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Faktura VAT za szkolenie przesyłana jest w wersji elektronicznej po szkoleniu. W przypadku braku zaznaczenia na formularzu zgłoszeniowym zgody na fakturę w wersji elektronicznej, do wystawianej faktury doliczana będzie opłata administracyjna w wysokości 6 zł netto i faktura wysyłana będzie papierowo.

ZGŁOSZENIA:

Zgłoszenia prosimy nadsyłać do 10 dni przed terminem szkolenia.

Do uczestników na 7 dni przed szkoleniem zostanie przesłane potwierdzenie realizacji szkolenia wraz ze szczegółami. W razie jakichkolwiek pytań lub wsparcia technicznego prosimy o kontakt: szkolenia@jsh.com.pl lub telefon: 58/ 766 99 46.