



Alus, kvasa un iesala dzēriena biedrība *Alus brālība*  
un *Baltic Beer Star* sadarbībā ar LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultāti

ielūdz piedalīties **2017. gada 7. decembrī** rīkotajosursos

## **SENSORO METOŽU LOMA ALUS KVALITĀTES NOVĒRTĒJUMĀ**

**Semināra vieta:** LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes studiju un zinātnes centrs, 216 telpa, Rīgas ielā 22, JELGAVĀ.

### **Semināra darba kārtība**

- 9:30 – 10:00 **Reģistrēšanās, Kafijas pauze**
- 10:00 – 10:10 **Semināra atklāšana: LLU Pārtikas tehnoloģijas dekāns M.Šabovics un *Baltic Beer Star* zīmola dibinātājs A.Šikors**
- 10:10 – 10:20 **Informācija par sensoro analīžu pielietojumu un apgūšanu alus ekspertiem-degustatoriem Mūžizglītības programmas ietvaros (asoc.prof.D.Kļava)**
- 10:20 – 10:50 **Iepazīšanās ar LLU Pārtikas tehnoloģijas fakultātes studiju un zinātnes Centru**
- 10:50 – 12:15 **Alus sensorās novērtēšanas principi (docente E.Straumīte)  
Novirzes alus ražošanas procesā un ar tiem saistītie alus defekti (prof.D.Kārklīņa)**
- 12:15 – 13:00 **Pārtraukums**
- 13:00- 15:00 **Praktiskās nodarbības (Docente E.Straumīte, prof.D.Kārklīņa, pētniece S.Sazonova)**
- Pamatgaršu tests.
  - Trīsstūra tests.
  - Iespējamo alus defektu atpazīšana.
  - Alus kvalitātes novērtēšanas testi semināra dalībnieku atvestajai produkcijai (10 dažādi ali – tumšais, gaišais, eils, lagers)
- 15:00 – 15:15 **Semināra noslēgums.**

**Dalības maksa 30 EUR/persona (PVN ieskaitot), vietu skaits ierobežots (20 personas)**

***Pieteikšanās un informācija par kursiem līdz 2017. gada 15. novembrim.***

***info@balticbeerstar.lv***

**“ALUS – MŪSU NACIONĀLAIS PRODUKTS”**