

为什么一定要学习啤酒品评？

产品名称	为什么一定要学习啤酒品评？
公司名称	济南澜埔酿酒技术有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	济南市高新区开拓路2350号质检中心101-2号（注册地址）
联系电话	15662693113 13287763383

产品详情

啤酒的感官品评是人类通过眼观、鼻闻、口尝对啤酒的外观、香味、滋味等品质，参照有关标准，进行品评、判断的一种方法。在啤酒行业，感官品评不限于成品啤酒，从生产原料开始，渗透到全部生产过程。

为什么一定要学啤酒品评？

啤酒不同于一般的食品，所含成分非常复杂，已检测出800多种化合物，其中和啤酒风味密切有关的有100多种。啤酒的风格，除决定于所含的成分和各成分的数量多少外，还取决于各成分之间的相互平衡、协调、衬托、缓冲、掩盖等效应的影响。

分析仪器只能分析出各种单一的成分，而人的感官可以将啤酒的色、香、味各成分综合成一体，全面地反映出其特点，这是分析仪器无法比拟。

感官品评比理化分析更富有感度，可简便迅速地进行嗜好等测定，费时少，费用低，精度高，故评价啤酒的质量和风味时，应把理化分析和感官品评结合进行。

感官品评是啤酒厂一项不能被其他方法所代替的极为重要的技术工作，且方法简单易行，是控制检查啤酒质量的重要手段之一。

Sensory Evaluation

啤酒感官品评

通过啤酒品评，我们可以：

- 1.进行半成品感官检验，及时发现生产中的问题，加强中间控制，确保成品质量；
- 2.及时发现啤酒成品的风味缺陷，分析原因，采取相关措施，进行改进与优化；
- 3.改变生产原料和工艺时，及时了解产品的质量是否稳定，是否需要进行调整；
- 4.有针对性的研发新产品，更好的满足消费者的喜好与需求，并判定其是否达到设计要求；
- 5.提高自己的味觉和嗅觉敏感度，能够更好地欣赏啤酒的多样性和复杂性，并对其产品质量和风格特色进行评价；

澜埔学院——啤酒品评课程

课程时间：6月27-29号 3天

课程地点：青岛精酿金啤体验馆

通过本次品评课程系统学习，你将会习得：

- 1.增强味觉记忆。通过联想和归纳，来形成自己的味觉词汇和印象等方法。
- 2.学会评价方法。选择合适的样品、杯具、环境等条件，正确地观察、闻、品、感等步骤，使用标准的评价表格和术语等工具，客观地记录和分析结果等技巧，向消费者或客户传达自己的评价结果和建议等技能。
- 3.识别风味物质。识别啤酒中常见的风味物质，区分啤酒中的各种缺陷或变质，以及其产生原因、影响和解决方法等。
- 4.辨别啤酒风格。区分和评价常见风格的啤酒，以及熟识它们的典型风格特点、评价成品的优缺点和适合场合等信息。