

Elev:

Clasa:

## **FISA DE DOCUMENTARE ANALIZA SENZORIALA A BERII**

### **1. Principiul metodei**

Metoda are la baza determinarea cu ajutorul simturilor (vaz, miros, gust) a urmatoarelor indici de calitate: aspect, culoare, gust, miros, spuma.

### **2. Materiale necesare**

Pahare Berzelius; pahare de degustare, palnie de sticla, stativ cu inel metalic, rigla gradata in mm, cronometru.

### **3. Modul de lucru**

#### *Determinarea aspectului, a culorii, mirosului si gustului*

1. Se toarna fara spuma bere intr-un pahar curat de sticla incolora de 250 cm<sup>3</sup> sau intr-un pahar pentru verificarea spumei;
2. se observa aspectul (limpiditatea, perlajul), culoarea;
3. se miroase si se gusta proba.

#### *Exprimarea limpiditatii:*

- limpede cu luciu (cu stralucire)
- limpede fara stralucire;
- opalescenta (voalata)
- turbure.

#### *Verificarea spumei:*

1. intr-un stativ metalic se fixeaza pe un inel o palnie de sticla deasupra unui pahar pentru verificarea spumei, la distanta de 30 mm fata de marginea superioara a paharului;
2. se toarna bere racita la temperatura de 10-12 °C prin palnie in pahar astfel incat jetul sa cada aproximativ pe axa paharului;
3. se masoara cu o rigla gradata in mm distanta dintre suprafata superioara a spumei si suprafata berii imediat dupa turnare;
4. se noteaza inaltimea (grosimea) spumei si durata pana la disparitia ei totala.

## Bere – însusiri senzoriale – extras din standard

### *Caracteristici senzoriale*

### *Conditii de admisibilitate*

#### *Categoria de bere*

	<i>Bere blondă</i>	<i>Bere brună</i>
-Aspect	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, fara sediment sau impuritati.	Lichid limpede, cu luciu caracteristic, fara sediment sau impuritati.
-Culoare	Galben-pai pana la galben, specifica fiecarui sortiment	Brun specifica fiecarui sortiment
-Miros		Caracteristic fiecarui tip, placut, fara miros strain (de mucegai, de acru), cu aroma de hamei si malt.
-Gust		Caracteristic fiecarui tip, amarui, placut, care atesta prezenta de dioxid de carbon, fara gust strain
-Spuma		Alba, densa, cu grosimea de 30-40 mm, persistenta timp de minimum 3 minute, insotita de perlaj constant. Dupa disparitie lasa pe pahar o urma alba, dantelata

### **Tema:**

#### ***Raspundeti in scris la urmatoarele intrebari:***

1. Care sunt caracteristicile senzoriale ale berii?
2. Care sunt conditiile de admisibilitate ale berii referitoare la spuma?
3. Cum trebuie sa fie mirosul normal al berii?

Elev:  
Clasa:

## FISA DE LUCRU ANALIZA SENZORIALA A BERII

Sa se determine insusirile senzoriale ale unei probe de bere folosindu-se fisa de documentare.

### 1. Principiul metodei

### 2. Ustensile, aparatura necesara si reactivi

### 3. Completati fisa individuala de lucru:

## FISA INDIVIDUALA DE LUCRU

Data:  
Numele si prenumele:  
Produsul analizat:  
Clasa:

<i>Caracteristici senzoriale</i>	<i>Observatii</i>
Aspect	
Culoare	
Gust	
Miros	
Spuma	

**Semnatura analizatorului**

### 4. Interpretarea rezultatelor si concluzii