

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 cm³ 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