



## Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. založen 1887



### Newsletter 21/2018

17. března 2018 si připomínáme **150 let** od úmrtí **Karla Josefa Napoleona Ballinga** (†1868), reformátora českého pivovarství, profesora chemie na České polytechnice v Praze, který položil základy kvasné chemie, zdokonalil a uvedl do pivovarské praxe sacharometr, vypracoval technologii přípravy chmelových extraktů, jako první na světě vědecky a technicky popsal teoretické základy výroby sladu a piva, odvodil attenuační teorii kvašení a vzorec (později nazvaný Ballingův) pro výpočet původní koncentrace mladiny z obsahu alkoholu a extraktu piva, který je platný dodnes.



Při této příležitosti pro vás máme **Mimořádnou AKCI** pouze do konce měsíce BŘEZNA 2018

Stanovení zdánlivého a skutečného extraktu, relativní hustoty, alkoholu, zdánlivého a skutečného prokvašení a původního extraktu piva metodou denzitometrickou a NIR a energetické hodnoty výpočtem z naměřených hodnot – pro vzorky piv a nápojů na bázi piva.

Akreditovaná metoda AZL VÚPS, a.s. (EBC 9.2.1 a 9.4, 9.45, Vyhláška 450/2004 Sb. a její novela 330/2009 Sb. „O označování výživové hodnoty potravin“)

**Březnová cena 746,- Kč (+ DPH) běžná cena 1066,- Kč (+DPH)**

Objednávky zasílejte na: Eva Lužnická – [luznicka@beerresearch.cz](mailto:luznicka@beerresearch.cz)

Začátkem března budou spuštěny **nové webové stránky VÚPS** na stejné [www](http://www.beerresearch.cz) adrese [www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz)

V pátek 19. ledna 2018 se konalo jednání **Komise pro hodnocení kvality odrůd sladovnického ječmene** při VÚPS. Členové komise byli seznámeni s výsledky analýz odrůd zkoušených pro registrační řízení a zkoušených pro Seznam doporučených odrůd ječmene. Členové komise se vyjádřili ke kvalitě zkoušených odrůd. Odrůdy, které prokázaly v průběhu tříletého zkoušení sladovnickou kvalitu doporučila komise k registraci v roce 2018.

#### Školení a semináře mikrobiologického oddělení

Mikrobiologické oddělení VÚPS pořádá odborné školení pracovníků provozních mikrobiologických laboratoří.

1. Obecný mikrobiologický seminář + 2. Metody stanovení mikroorganismů v provozní laboratoři  
Termíny: 1.3.2018 nebo 22.3.2018 – VÚPS Praha

Další mikrobiologická školení je možné realizovat v zasedací místnosti VÚPS v Praze nebo v Brně, nebo po dohodě ve vhodných prostorech objednatele. Semináře jsou realizovány v různých znalostních úrovních dle požadavků zákazníka. Lze je kombinovat nebo rozšiřovat, např. o názorné degustace piv, která byla pomocí senzorických standardů upravena, aby simulovala mikrobiologické poškození piva v důsledku nevyhovujících sanitačních a desinfekčních zásahů.

Více informací na:

[http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com\\_content&view=article&id=245&Itemid=202&lang=cs](http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=245&Itemid=202&lang=cs)

## Senzorické semináře a zkoušky

Termíny:

Senzorický seminář II 15.3.2018

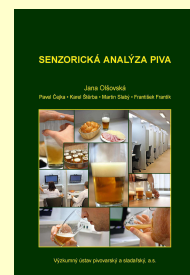
Degustační zkoušky 16.3.2018

Doporučená literatura „Senzorická analýza piva“.

Cena knihy je 350,- Kč, účastníci semináře mají nárok na slevu a knihu si na semináři mohou zakoupit za 300,- Kč.

Přihlášky naleznete na

[http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com\\_rubberdoc&view=category&id=121%3Adegustace-piv-pihlaky-informace&Itemid=159&lang=cs](http://www.beerresearch.cz/index.php?option=com_rubberdoc&view=category&id=121%3Adegustace-piv-pihlaky-informace&Itemid=159&lang=cs)



**Rekvalifikační kurz Pivovarnické a sladovnické práce** - 1. března 2018 bude zahájen v pořadí již IV. běh.

Kurz bude probíhat opět v rozsahu 121 hodin teoretické výuky a 180 hodin praktické výuky do konce září 2018. Výuka probíhá v mikrobiologických a analytických laboratořích VÚPS, školících prostorech Výzkumného senzorického centra, čtvrtprovozních a poloprovozních pivovarech. Lektory jsou zaměstnanci VÚPS a pracovníci z pivovarsko – sladařské praxe.

Další informace naleznete na stránkách [www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz) v sekci Vzdělávání, školení – Rekvalifikační kurz.

V Kvasném Průmyslu vychází seriál o absolvoventech kurzu, kteří získané znalosti a dovednosti uplatňují v praxi.



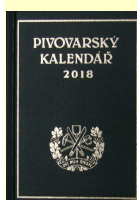
**Brewing Academy I** – 12. ledna 2018 úspěšně absolvovalo 20 posluchačů z České republiky a ze Slovenska vzdělávací kurz, který je určen pro pracovníky výroby se základními až středními znalostmi v pivovarsko – sladařském oboru. Na slavnostním zakončení kurzu účastníci obdrželi Osvědčení VÚPS o absolvování za účasti zástupců společnosti Plzeňský Prazdroj, a.s.

**V Kvasném Průmyslu 2018, číslo 1** dále naleznete recenzované články autorů z VÚPS:

Procesní kontaminant 3-MCPD ve sladu (Mikulíková, R., Svoboda, Z., Benešová, K., Běláková, S.)

Mikrobiologie pivovarské výroby – bakterie *Kocuria (Micrococcus)* a kultivační metody pro jejich detekci – 1. část (Matoulková, D., Kubizniaková, P.)

Způsob hodnocení senzorických posuzovatelů – část 1 (Čejka, P., Olšovská, J., Štěrba, K., Slabý, M., Vrzal, T.)



## PIVOVARSKÝ KALENDÁŘ 2018

Objednávky zasílejte na: Irena Boudová – [boudova@beerresearch.cz](mailto:boudova@beerresearch.cz)



Industrial leaders and world-class scientists

focusing on membrane processes

13 - 16 May 2018, Prague, Czech Republic, [www.melpro.cz](http://www.melpro.cz)

Česká membránová platforma, z.s., jejímž členem je VÚPS, ve spolupráci se společností AMCA s.r.o. si Vás dovoluje pozvat na **4. ročník mezinárodní konference MELPRO 2018**, která se bude konat 13. - 16. května 2018 v Praze, v hotelu International.

Konference je zaměřena na využití membránových a elektromembránových procesů v průmyslových odvětvích a aplikacích. Odborný program konference bude v letošním roce rozšířen o čtyři panelové diskuse, moderované odborníky na danou oblast a diskuzi s nimi povedou také zástupci průmyslové a akademické sféry.

Z hlediska pivovarnického průmyslu se membránové technologie používají při přípravě vody k výrobě piva, zpracování alkalických odpadních vod z čištění lahví a v experimentální fázi je dealkoholizace piva pomocí membrán.

*Témata panelových diskusí a jejich moderátoři*

Biomedical applications – Lidietta Giorno (Itálie)

Gas separation – Pavel Izák (Česká republika)

Dairy & Ingredients – Marcin Skrzypek (Polsko)

Zero Liquid Discharge – Enrico Drioli (Itálie)

*Plenární přednášející*

Benny D. FREEMAN (The University of Texas at Austin; USA)

Lidietta GIORNO (Institute on Membrane Technology, Rende; Italy)

Kew Ho LEE (Korea Research Institute of Chemical Technology; Korea)

Kang LI (Imperial College London; Great Britain)

Yong WANG (Nanjing Tech University, Nanjing; China)

Registrujte se na konferenci a přijďte se dozvědět aktuální informace o současných trendech využití membránových procesů, a jaké je předpokládané budoucí zaměření výzkumu a vývoje.

Konečný termín pro zasílání **abstraktů je 4. března 2018**. Podrobnější informace o vědeckém i sociálním programu konference najdete na webových stránkách [www.melpro.cz](http://www.melpro.cz)

E-mail Vám byl zaslán na základě Vašeho předchozího souhlasu s odesláním těchto e-mailů. Nemáte-li již zájem o přijímání takovýchto informačně-obchodních sdělení, odběr můžete zrušit odpovědí na tento e-mail.

S přáním příjemných dní

Ing. Jaromír Fiala, Ph.D.

vedoucí programů vzdělávání a inovací, **Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., Lípová 15, 120 44 Praha 2**