Положение о дегустации напитков

Новосибирск

Цель дегустации

Цель – выявить наиболее качественные напитки с тем, что бы была возможность, пообщавшись с производителем , получить опыт производства качественных напитков. Ну и ликвидировать срач в общении на тему « а ты сам-то умеешь делать?»

Выбор экспертов происходит на основании самозаявления. При возможности приглашаются профессиональные технологи и дегустаторы. По каждой номинации объявляется набор желающих выступить экспертами. При большом количестве желающих возможно искусственное ограничение экспертов. При этом экспертов должно быть не меньше 5

Желающие поучаствовать в конкурсе предоставляют свои напитки в оюъеме 100 ? грамм на одного эксперта. С описанием процесса производства, оборудования, технологии и рецептуры. Оплачивают оргвзнос.

Порядок проведения конкурса.

В условиях , когда производитель напитка неизвестен, выбранные ЭКСПЕРТЫ должны оценить качество представленных напитков и заполнить опросный лист.

Организатор конкурса разливает представленные образцы в маленькие бутылки по количеству экспертов и присваивает каждой специальный код . Например, образец номер 122, Таблицу соответствия кода и производителя организатор не раскрывает до момента подведения итогов конкурса. Один образец сдается на химический анализ. Должны же быть какие-то объективные данные. После розлива образцы раздаются экспертам и у эксперта есть 15-20 дней ( в зависимости от количества) на дегустацию и сдачу опросных листов организатору. Организатор сводит все результаты в одну таблицу и выявляет победителя. Результаты подводятся на алкосаммите. Там же потом и обсуждаем ..

Финансовая сторона

Думаю примерно по 500 с конкурсанта и 50 с эксперта за один образец. То есть если участвуешь в трех номинациях, то сумма умножается на 3. ( основная статья расходов – бутылки и анализ..)

Первый раз проведем и понятна будет смета на будущее. Остаток можем потратить на алкосаммите

Балльная оценка напитков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатель качества** | **Органолептическая характеристика** | **Оценка баллы** | **Уровень качества** |
| Прозрачность и цвет | Бесцветная, кристально прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка | 3 | Отлично |
|  | Бесцветная, прозрачная с блеском жидкость без посторонних включений и осадка | 2 | Хорошо |
|  | Бесцветная, прозрачная, но без блеска жидкость | 1 | Удовлетворительно |
|  | Мутная или подкрашенная жидкость | 0 | Неудовлетворительно |
| Аромат | Характерный для данного вида, ярко выраженный без постороннего аромата | 4 | Отлично |
|  | Характерный для данного вида, хороший | 3 | Хорошо |
|  | Характерный для данного вида, слабовыраженный | 2 | Удовлетворительно |
|  | Нехарактерный для данного вида, имеет посторонний грубый аромат | 1 | Неудовлетворительно |
| Вкус | Характерный для данного вида, чистый, мягкий, без постороннего привкуса | 4 | Отлично |
|  | Характерный для данного вида, но несколько резковатый | 3 | Хорошо |
|  | Характерный для данного вида, но резкий, жгучий | 2 | Удовлетворительно |
|  | Нехарактерный для данного вида, имеет грубый посторонний привкус | 1 | Неудовлетворительно |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ВОДОК  ФИО дегустатора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | |
|  | №№  п. п. | Наименование  изделия | №  шифра | Показатель качества в баллах | | | Сумма  баллов | Примечание |  |
|  | Прозрачность, цвет | Аромат | Вкус |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая оценка:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подпись дегустатора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | |