



Szkolenie piwowarskie #KSB

„Propagacja drożdży i procesy fermentacji w browarnictwie”

16-17 kwietnia 2019

Wydział Technologii Żywności,

Balicka 122, sala 1.7

| DZIEŃ 1 | 16.04.2019 | czas | WYKŁADY <i>dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR</i> |
|------------|------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8:45 | 9:00 | 15m | śniadanie |
| 9:00 | 9:20 | 20m | Przywitanie i przedstawienie uczestników |
| 9:20 | 9:45 | 25m | Zarys technologii browarniczej i wstęp do fermentacji |
| 9:45 | 9:55 | 10m | przerwa kawowa |
| 9:45 | 11:05 | 80m | 1. Komórka drożdżowa (dr inż. Magdalena Biesiadecka) 2. Propagacja drożdży 1. cel 2. etapy i urządzenia propagacji 3. warunki prawidłowego procesu 3. Propagacja bakterii kwasu mlekowego |
| 11:05 | 11:15 | 10m | przerwa kawowa |
| 11:15 | 12:15 | 60m | Procesy fermentacji: a) nastawienie fermentacji b) fazy procesu |
| 12:15 | 12:45 | 30m | przerwa obiadowa |
| 12:45 | 16:30 | 225m | LABORATORIUM - Propagacja <i>mgr inż. Aneta Ciosek, mgr inż. Katarzyna Fulara</i> 1. Wykorzystanie mikroskopu optycznego do pracy 2. Metody oznaczania ilości biomasy 3. Oznaczenie żywotności drożdży 4. Propagacja drożdży (czynniki wpływające na wydajność procesu) |



| DZIEŃ 2 | 17.04.2019 | czas | WYKŁADY dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. UR |
|--------------------|-------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8:45 | 9:00 | 15m | śniadanie |
| 9:00 | 9:50 | 50m | Przemiany biochemiczne podczas fermentacji i zabiegi technologiczne w celu zapobiegania problemom podczas fermentacji (cz. 1) |
| 9:50 | 10:00 | 10m | przerwa kawowa |
| 9:50 | 10:40 | 50m | Przemiany biochemiczne podczas fermentacji i zabiegi technologiczne w celu zapobiegania problemom podczas fermentacji (cz. 2) |
| 10:40 | 10:50 | 10m | przerwa kawowa |
| 10:50 | 11:40 | 50m | Sterowanie i kontrola procesu fermentacji Mieszanie zawartości tanku <i>dr inż. Marek Zdaniewicz</i> |
| 11:40 | 11:50 | 10m | przerwa obiadowa |
| 11:50 | 15:35 | 225m | LABORATORIUM - Fermentacja <i>mgr inż. Aneta Ciosek, mgr inż. Katarzyna Fulara</i> 5. Kontrola czystości mikrobiologicznej biomasy 6. Nastawienie fermentacji 7. Wpływ dawki drożdży na jakość piwa 8. Założenie banku drożdży |