

**21-23 ЛИСТОПАДА ТА 4-6 ГРУДНЯ 2018 Р. НА БАЗІ  
КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ ВІДБУЛОСЯ  
ПРОВЕДЕННЯ ДВОХ НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНИХ СЕМІНАРИ ДЛЯ  
СПІВРОБІТНИКІВ ТОВ «КВАС БЕВЕРИДЖИЗ»**

21-23 листопада та 4-6 грудня 2018 року на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій на прохання керівництва ТОВ «Квас Бевериджиз» (сайт компанії: kvas-bev.com.ua) було організовано та проведено два навчально-практичних семінари за програмою: «Органолептичні і фізико-хімічні методи визначення параметрів якості виноробної продукції» та «Технологія і мікробіологія бродильних виробництв».

Навчально-практичні семінари проводились в лабораторіях кафедри товарознавства та митної справи (лабораторія Сенсорного аналізу) та біохімії, мікробіології та фізіології харчування.

Було розглянуто дуже цікаві питання фізико-хімічних та мікробіологічних показників при виробництві сидрів, контроль якості безалкогольних напоїв та вітамінізованої води, фактори, що впливають на сенсорні вердикти при виробництві та споживанні сидрів та багато інших питань.

Велика подяка від слухачів всім викладачам, які були задіяні в проведенні навчально-практичних семінарів: д.т.н. Ткаченко О.Б., доц. Єгоровій А.В., доц. Каменевій Н.В., доц. Килименчук О.О., доц. Кисельову С.В. та доц. Гураль Л.С. за дуже цікаву і корисну інформацію.

На прохання слухачів семінару було проведено екскурсію по сучасним лабораторіям Одеської національної академії харчових технологій.



*Директор Консалтингового центру НДІ ОНАХТ,  
к.т.н., доцент Валецька Л.О.*