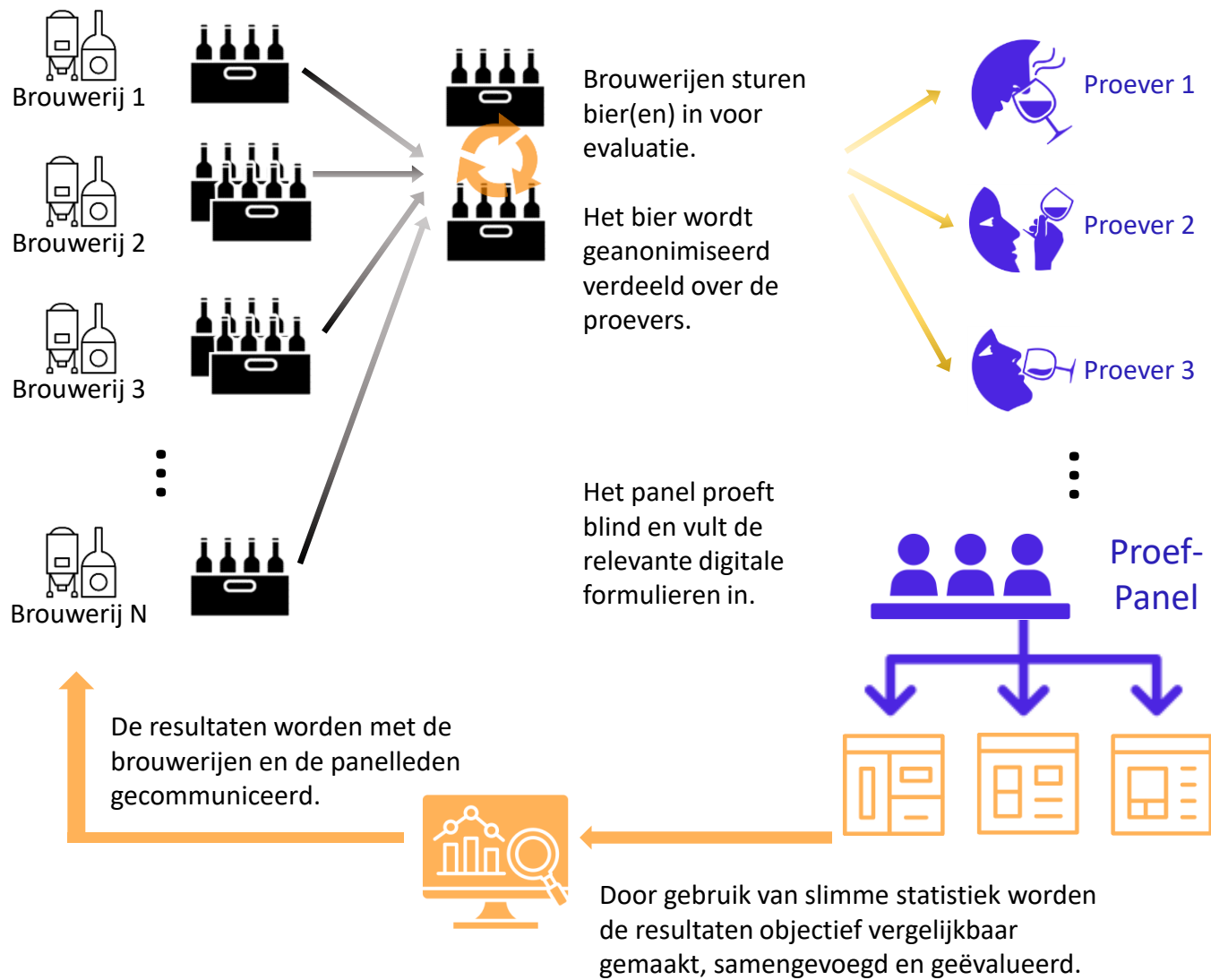


Het Proefpanel op Afstand

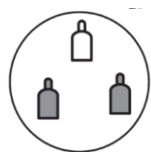
Voordat bier de brouwerij verlaat, wordt het geproefd. Dat is logisch en belangrijk om kwaliteit te kunnen garanderen. Kun je als brouwer echter wel zomaar vertrouwen op dat oordeel? Is de nieuwste batch echt zo goed als de vorige? Is er twijfel over die nieuwe hop? Een objectief oordeel is dan handig.

In **dit programma** bieden we het Proefpanel op Afstand: een gevarieerde groep getrainde en ervaren proevers. De logistiek en statistiek worden je volledig uit handen genomen! Brouwerijen sturen samples in en krijgen resultaten terug waar ze direct iets mee kunnen. De panelleden onderhouden en verbeteren hun proefvaardigheden en krijgen inzicht in hun eigen smaakprofiel en eventuele blinde vlekken daarin.



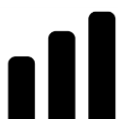
Sensorische Evaluatie

Verskillende vormen van sensorische evaluatie zullen worden aangeboden, die ieder hun eigen proefformulier en evaluatiemethode nodig hebben.



Driehoeks- en andere discriminatieve tests

Rangschikking van verschillende sensorische eigenschappen



Stijlrouw en beschrijving van smaak- en aromaprofiel

Het Panel

- ▣ Opgeleide en ervaren proevers
- ▣ Aroma en smaak(-afwijkingen) met gebruik van een standaard lexicon
- ▣ Continue oefening door dit programma
- ▣ Monitor eigen gevoeligheden en blindheden
- ▣ Continue feedback
- ▣ Objectieve vergelijking met andere panelleden
- ▣ Periodieke trainingsmogelijkheden

Door willekeurige toewijzing van bier aan proevers (en geschikte statistiek) is een kleiner panel afdoende en zijn de resultaten objectiever.