

**РУП «НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК БЕЛАРУСИ
ПО ПРОДОВОЛЬСТВУЮ»**

ПРОГРАММА

Международного научно-практического семинара
«Сенсорный анализ в контроле качества
спиртового производства и спиртных напитков»

(15-16 апреля 2026 г.)



Минск – 2026

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси
по продовольствию»

А.В. Мелешня

2026 г.

**ПРОГРАММА**

Международного научно-практического семинара
«Сенсорный анализ в контроле качества
спиртового производства и спиртных напитков»

15-16 апреля 2026 г.

РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»
(г. Минск, ул. Козлова, 29)

«Теоретические основы и методология сенсорного анализа»

15 апреля 2026 года

Время	Программа мероприятия
09 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	Регистрация участников семинара (г. Минск, ул. Козлова, 29)
10 ⁰⁰ – 10 ¹⁵	Открытие семинара. Приветственное слово участникам семинара: – Мелешня А.В., генеральный директор РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» – Абрамова И.М., директор Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
10 ¹⁵ – 10 ⁴⁵	Сущность и значение органолептических методов анализа в контроле качества спиртных напитков <i>Абрамова И.М., директор Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»</i>
10 ⁴⁵ – 11 ³⁰	Классификация спиртных напитков и особенности их органолептического анализа <i>Медриш М.Э., заведующий испытательной лабораторией технологического контроля и арбитражных методов анализа Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»</i>
11 ³⁰ – 12 ¹⁵	Нормативная база сенсорного анализа в странах ЕАЭС <i>Комарова Н.В., заместитель генерального директора по научной работе и стандартизации РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук</i>

	<i>Беларуси по продовольствию"</i>
12 ¹⁵ – 13 ⁰⁰	Современные требования к подготовке дегустаторов: профессиональные компетенции и требования ISO. Профессиональная этика и калибровка сенсорной панели <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	Перерыв на обед (кофе-пауза, обед в кафе для лекторов)
14 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	Круглый стол. Актуальные проблемы гармонизации методик сенсорного контроля в рамках ЕАЭС. Обмен опытом

«Практические аспекты и применение сенсорного анализа в производстве»

15 апреля 2026 года

Время	Программа мероприятия
9 ⁰⁰ – 10 ³⁰	Органолептическая оценка новых видов продукции (крафтовые напитки, дистилляты). Особенности подхода к оценке нетрадиционных категорий <i>Соловьев В.В., начальник отдела технологий спиртовой и пивобезалкогольной продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
10 ³⁰ – 11 ³⁰	Влияние воды на сенсорный профиль спиртных напитков. Дегустация образцов, разбавленных водой разного состава и минерализации <i>Соловьев В.В., начальник отдела технологий спиртовой и пивобезалкогольной продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
11 ³⁰ – 12 ³⁰	Профильно-дескрипторный метод анализа спиртных напитков. Построение сенсорных профилей водок, виски, коньяков. Выявление ключевых дескрипторов аромата и вкуса <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
12 ³⁰ – 13 ⁰⁰	Инструментальное подтверждение органолептических показателей: связь сенсорики и хроматографии <i>Рослик В.Л., заведующий лабораторией хроматографических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	Перерыв на обед (кофе-пауза, обед в кафе для лекторов)
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	Метод парных сравнений и треугольный тест. Выявление различий между образцами. Практика статистической обработки результатов. <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	Круглый стол. Сенсорный анализ как инструмент контроля подлинности и выявления фальсификата. Идентификация типичных дефектов спиртов и напитков Подведение итогов работы, принятие решения семинара

	<i>Беларуси по продовольствию"</i>
12¹⁵ – 13⁰⁰	Современные требования к подготовке дегустаторов: профессиональные компетенции и требования ISO. Профессиональная этика и калибровка сенсорной панели <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
13⁰⁰-14⁰⁰	Перерыв на обед (кофе-пауза, обед в кафе для лекторов)
14⁰⁰-16⁰⁰	Круглый стол. Актуальные проблемы гармонизации методик сенсорного контроля в рамках ЕАЭС. Обмен опытом

«Практические аспекты и применение сенсорного анализа в производстве»

15 апреля 2026 года

Время	Программа мероприятия
9⁰⁰ – 10³⁰	Органолептическая оценка новых видов продукции (крафтовые напитки, дистилляты). Особенности подхода к оценке нетрадиционных категорий <i>Соловьев В.В., начальник отдела технологий спиртовой и пивобезалкогольной продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
10³⁰ – 11³⁰	Влияние воды на сенсорный профиль спиртных напитков. Дегустация образцов, разбавленных водой разного состава и минерализации <i>Соловьев В.В., начальник отдела технологий спиртовой и пивобезалкогольной продукции РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
11³⁰ – 12³⁰	Профильно-дескрипторный метод анализа спиртных напитков. Построение сенсорных профилей водок, виски, коньяков. Выявление ключевых дескрипторов аромата и вкуса <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
12³⁰ – 13⁰⁰	Инструментальное подтверждение органолептических показателей: связь сенсорики и хроматографии <i>Рослик В.Л., заведующий лабораторией хроматографических исследований Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
13⁰⁰ – 14⁰⁰	Перерыв на обед (кофе-пауза, обед в кафе для лекторов)
14⁰⁰ – 15⁰⁰	Метод парных сравнений и треугольный тест. Выявление различий между образцами. Практика статистической обработки результатов. <i>Рябова К.С., начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию"</i>
15⁰⁰ – 16⁰⁰	Круглый стол. Сенсорный анализ как инструмент контроля подлинности и выявления фальсификата. Идентификация типичных дефектов спиртов и напитков Подведение итогов работы, принятие решения семинара

