

啤酒质量控制技术高级研修班5月在京举办 PDF转换可能丢失
图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/183/2021_2022__E5_95_A4_E9_85_92_E8_B4_A8_E9_c78_183983.htm 由中国酿酒工业协会啤酒分会、中国食品发酵工业研究院共同主办的啤酒质量控制技术高级研修班,5月15日-18日将在北京举办。在啤酒生产旺季到来之前,为协助啤酒生产相关企业提高原辅材料与成品啤酒质量控制技术水平,中国酿酒工业协会啤酒分会和中国食品发酵工业研究院决定共同举办啤酒质量控制技术高级研修班。此次技术研修班,全国啤酒质量控制技术协作中心将邀请中国食品发酵工业研究院、国家食品质量监督检验中心、中国工业微生物菌种保藏中心、全国发酵食品标准化中心等国内权威部门的专家,就啤酒原辅材料质量感官品评控制技术、微生物控制、菌种选育等啤酒企业关心的问题讲解。其间,将安排啤酒原辅材料质量感官品控技术讲评、啤酒质量控制新方法、啤酒酵母菌种选育进展、啤酒微生物控制与菌种保藏新技术等专项技术讲座。100Test 下载频道开通,各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com