

Szkolenie: Wykorzystanie metod analizy sensorycznej w kontroli jakości produktów żywnościowych

Celem szkolenia jest dostarczenie wiedzy i przekazanie praktycznych zasad stosowania metod sensorycznych do kontroli jakości środków spożywczych. W części teoretycznej zostaną przedstawione zasady realizacji ocen sensorycznych oraz analizy i interpretacji uzyskanych wyników. Część praktyczna obejmuje dodatkowo weryfikację sprawności sensorycznej uczestników w zakresie wykrywania różnic jakościowych w badanych produktach oraz praktyczne wykonanie ocen z zastosowaniem poznanych metod.

Zajęcia praktyczne odbywają się w pracowni badań sensorycznych Silliker Polska grupy Mérieux NutriSciences, spełniającej warunki określone przez normę PN-EN ISO 8589:2010/A1:2014-07E (Analiza sensoryczna - Ogólne wytyczne projektowania pracowni analizy sensorycznej), wyposażonej w 12 indywidualnych stanowisk dla oceniających.

Grupa docelowa:

Osoby odpowiedzialne za kontrolę sensoryczną jakości produktów – pracownicy Działu Jakości, laboratorium.

Program:

Część teoretyczna:

- Podstawowe zasady przygotowania i realizacji ocen sensorycznych
- Metody sensoryczne stosowane w kontroli jakości – przykłady i zastosowanie
- Praktyczne wskazówki realizacji badań z zastosowaniem wybranych metod, zasady interpretacji wyników

Część praktyczna – wykonanie oceny sensorycznej z zastosowaniem poznanych metod:

- Metody różnicowe – test trójkątowy, parzysty
- Metoda oszacowania wielkości różnic „Degree of difference test”
- Metoda punktowa
- Metody skalowania

Tryb szkolenia: seminarium, warsztaty praktyczne

Termin i czas trwania*: 25.09.2024 10:00-16:00

Max. liczba uczestników: 12 osób

Koszt udziału w szkoleniu: 750 zł netto + 23% VAT*

**Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, lunch, świadectwo ukończenia szkolenia*

Miejsce szkolenia: Warszawa, siedziba Silliker Polska

Minimalna ilość uczestników wymagana do uruchomienia terminu szkolenia – 7 osób.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.

** Program szkolenia może ulec niewielkim zmianom (godzinowym) w zależności od przebiegu szkolenia i prowadzonych dyskusji*