

# Grundkurs i Sensorisk Analys

Genom att använda sensorisk analys kan man mäta en produkts sensoriska egenskaper. Utseende, lukt, smak, konsistens och munkänsla är de upplevelser som ofta mäts på livsmedelsprodukter. Sensoriken kopplas ofta till konsumentupplevelsen och är därmed ett strategiskt verktyg för framgångsrik produktutveckling.

SIK – Institutet för Livsmedel och Bioteknik i Göteborg och Nofima-Matforskningsinstitutet på Ås i Norge arrangerar tillsammans två olika kurser i sensorisk analys under våren och hösten 2014.

## Syfte

att ge en översikt om vad sensorisk analys är och ge kunskap om olika testmetoder.

## Målgrupp

Utbildningen vänder sig till dig som är nyfiken på vad sensorik är. Antingen till dig som skall börja arbeta inom sensorisk analys eller som bara har arbetat en kort tid inom detta område.

## Innehåll

Utbildningen, som är mycket praktiskt inriktad, varvas med teoretiska föreläsningar.

- Hur fungerar våra sinnen?
- Test av egna lukt- och smaksinnen
- Hur väljer man lämpliga personer till panelen?
- Panelledarens roll
- Analytiska testmetoder – skillnadstest, kvalitetstest och beskrivande test
- Provberedning
- Praktiska gruppövningar

## Tid/plats

SIK, Göteborg den 19-20 mars 2014. Kursen startar kl 9.00 och avslutas kl 16.30. Karta med vägbeskrivning finns på [www.sik.se](http://www.sik.se).

## Ansvariga/kontaktpersoner

Berit Albinsson, SIK  
+46 10-516 66 61, [berit.albinsson@sik.se](mailto:berit.albinsson@sik.se)  
Mats Carlehög, Nofima  
+47 649 701 78, [mats.carlehog@nofima.no](mailto:mats.carlehog@nofima.no)

## Pris

9300 NOK exkl. moms. I priset ingår lunch, kaffe och kursmaterial.

## Anmälan

Senast den 28 februari 2014. Maxantal 24 st deltagare. Anmäl till [kurs@sik.se](mailto:kurs@sik.se). Anmälan är bindande. Läs mer om utbildningarna och våra anmälningsvillkor på vår hemsida [www.sik.se](http://www.sik.se) under utbildning eller [www.nofima.no/arrangement](http://www.nofima.no/arrangement).

## Övrigt

Vid frågor kontakta Carina Björsgård, SIK  
tel: 010-516 66 24. [carina.bjorsgard@sik.se](mailto:carina.bjorsgard@sik.se).

