



Sensorisk kvalitetskontroll

Kvalitet kan beskrivas på olika sätt och betyda olika saker. Med ett livsmedels ätkvalitet menar vi dess sensoriska kvalitet, egenskaper som vi upplever med våra sinnen: lukt, smak, syn, hörsel och känsel. Begreppet ätkvalitet innefattar de smakintryck maten ger, dess doft, konsistens och utseende. I denna kurs fokuserar vi på sensorisk kvalitet. En produkts sensoriska kvalitets egenskaper kan sammanfattas i en så kallad sensorisk produktspecifikation.

Målgrupp

Utbildningen vänder sig specifikt till personer som arbetar med kvalitet och då i första hand sensorisk kvalitet.

Syfte

Syftet med utbildningen är att ge en inblick i hur sensoriskt kvalitetsarbete kan bedrivas inom ett företag och i samverkan med produktion.

Metod

Teori och diskussioner varvas med praktiska övningar.

Innehåll

- Vad är sensorisk kvalitetskontroll?
- Sensoriskt kvalitetssystem
- Uppföljning av kvalitetsdata – panel och produkt
- Grupparbeten med produktspecifikationer och kvalitetsskalor

Har Du frågor angående kursen kontakta gärna:

Berit Albinsson tel 010-516 66 61, berit.albinsson@sik.se

Aktivitetstyp	kurs
Startdatum	2012-10-23
Sista anm.datum	2012-10 -01
Längd	1 dag
Plats	SIK
Ort	Göteborg
Pris	Pris: 4750 kr för SIKs medlemma, 5950kr för icke medlemsföretag Priset på utbildningen reduceras med 50% tack vare stöd från Jordbruksverket!