UTBILDNING
14-15 juni 2016

SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

Grundkurs i sensorisk analys

SP Food and Bioscience i Göteborg, Sverige och Nofima - matforskningsinstitutet på Ås, Norge arrangerar tillsammans Grundkurs i sensorisk analys 14-15 juni 2016.

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, även produkter från andra områden kan med fördel analyseras med hjälp av sensoriska metoder t.ex. förpackningar och kemtekniska-produkter.

Kursen vänder sig 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 övningar.

Nedan följer några exempel på vad kursen innehåller:

- 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

Kursledare

Berit Albinsson, SP Food and Bioscience
Susanne Ekman, SP Food and Bioscience
Mats Carlehög, Nofima

Mer information hittar du på www.sp.se/conffood

Program mm >>>



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood

SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

Program

DAG 1

9:00 REGISTRERING
Kaffe/te med smörgås i matsalen

Inledning

Information om praktiska detaljer
Presentation av SP/Nofima
Allmän översikt om sensorik och sensoriska testmetoder
Sinnesfysiologi
Panelen och panelledaren
Grundsmaktest / Lukttest – Praktisk övning

LUNCH

Skillnadstester, teori
Praktisk övning
Redovisning av gruppövning

16:30 Avslutning

ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood



SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

Program

DAG 2

09.00 Kvalitetstest

Sensorisk specifikation
Beskrivande test (teori)
Beskrivande test övningar

LUNCH

Beskrivande test övningar (fortsättning)
Redovisning av grupparbete

KAFFE

16:30 Kursutvärdering och avslutning



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood

SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut

ALLMÄN INFORMATION

Tid och plats

14/6-15/6, kl 09.00 - ca 16.30 båda dagarna.
SP Food and Bioscience, Frans Perssons väg 6 i Göteborg

Karta med vägbeskrivning finns på:
http://www.sp.se/sv/about/find/places/Sidor/default.aspx

Kursavgift

9 100 kr exkl. moms per deltagare.
Priset inkluderar kursdokumentation, kursintyg och förtäring.

Anmälan

20 maj 2016

Anmälan är bindande. Avbokning kan göras upp till 14 dagar före kursstart UTAN kostnad. Återbud därefter, fram till 7 dagar före kurstart debiteras med halva avgiften. Vid senare återbud debiteras hela avgiften. Om du får förhinder får du gärna skicka en ersättare. Vid för lågt deltagarantal förbehåller vi oss rätten att ställa in kursen vilket i sådana fall meddelas senast arbetsdagen efter sista anmälningsdag.

Övrigt

Vid frågor kontakta kursadministratören:
Tina Petersson, SP Food and Bioscience
Tel: 010-516 66 63; tina.petersson@sp.se

Kursledare:
Berit Albinsson, SP, 010-516 66 61
berit.albinsson@sp.se
Mats Carlehög, Nofima, +47 649 701 78
mats.carlehog@nofima.no

Anmälan kan även göras på www.nofima.no/arrangement

ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood

