

UTBILDNING

Kryddkvalitet – Så säkerställer du en god smak

Kvaliteten på de kryddor vi använder är avgörande för att skapa välsmakande livsmedel. Kryddor förhöjer vår upplevelse av njutning och rätt komposition ger "ljuv musik till livsmedlet". För att skapa såväl som att bibehålla en god livsmedelsaffär krävs kunskap inom området kryddkvalitet för att kunna säkerställa den goda smaken. Nordic Taste & Flavour Centre tillsammans med de ledande företagen inom kryddbranschen Santa Maria, Solina, Culinar och Anders Mattsson Agentur inbjuder dig till en dag där vi sätter fokus på den kunskap du behöver.

Syfte

Att få kunskap om:

- Området kryddkvalitet – Från ursprung via arom- och färgkomponenter, vattenaktivitet, tungmetaller till polycykliska aromatiska kolväten mm.
- Förfalskning – På vilka sätt kan kryddor förfälskas och hur vi med hjälp av analysmetoder kan upptäcka dem.
- Kontamination – Olika typer av vanligt förekommande föroreningar av kryddor såsom allergener, bekämpningsmedel och mögelgifter.



Målgrupp

Vi vänder oss till dig som arbetar inom området kvalitet, produktutveckling, inköp eller som egenföretagare etc. Små som stora företag har nytta av de kunskaper vi förmedlar!

Innehåll

Den senaste kunskapen inom området förmedlat av våra kryddexperter från branschen varvat med praktiska övningar ger dig verktygen att kunna applicera kunskapen i din verksamhet.

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

Program mm.>>>



Anmäl dig på
[www.sp.se/
conffood](http://www.sp.se/conffood)

Program

16 nov 2016

- 09.30-10.00 Kaffe & smörgås**
- 10.00-10.15 Välkomna!**
*Maksim Pettersson Löfgren,
Projektledare Nordic Taste & Flavour Centre*
- 10.15-10.30 Kryddor i världshistorien**
Anders Mattsson, Anders Mattsson Agentur
- 10.30-11.00 Hur odlas, skördas och hanteras kryddor idag?**
Anders Mattsson
- 11.00-11.15 Vad söker vi när det gäller kryddkvalitet?**
Sandra Flodström, Santa Maria
- 11.15-12.15 Kryddkvalitet – En överblick**
Sandra Flodström
- 12.15-13.00 Lunch**
- 13.00-14.00 Förfalskning**
Daniel Molin, Solina
- 14.00-14.45 Fingerprinting spices – A novel technology**
Saskia van Ruth, Wageningen University, Holland
- 14.45-15.45 Praktiska övningar**
Fika serveras i samband med övningarna
- 15.45-16.00 European Spice Association – Vad är och gör ESA?**
Anders Mattsson, Anders Mattsson Agentur
- 16.00-16.45 Kontamination**
Christer Karlsson, Lyckeby Culinar
- 16.45-17.00 Frågor, diskussion och avslutning på utbildningen**



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood



ALLMÄN INFORMATION

Plats: SP Food and Bioscience, Frans Perssons väg 6, 402 29 Göteborg

Karta med vägbeskrivning finns på:

<http://www.sp.se/sv/about/find/places/Sidor/default.aspx>

Kostnad: 2500 kr för medlemmar i Nordic Taste & Flavour Centre
3500 kr för icke medlemmar

Boka tidigt rabatt!

- Om du bokar plats senast 1 oktober på både denna utbildning och Challenge Bootcamp (gratis workshop 15 november) får du 1000 kr rabatt.
- Om du bokar din plats senast 1 oktober på enbart denna utbildning får du 500 kr rabatt.

För frågor kring utbildningen, medlemskap etc. kontakta Maksim Pettersson Löfgren;
maksim.petterssonlofgren@sp.se, +46 (0)10 516 66 70

Sista anmälningssdag är 1 november. Anmäl dig på www.sp.se/conffood
Glöm inte att notera eventuella matallergier.

Detta projekt medfinansieras av



Anmäl dig på
[www.sp.se/
conffood](http://www.sp.se/conffood)



Föreläsare

Mellan våra föreläsare finns över 100 års erfarenhet av att arbeta med kryddor: från kvalitet via hållbarhet, utveckling, forskning och processoptimering till sälj och kommunikation. Santa Maria, Solina, Culinar och Anders Mattsson Agentur utgör tillsammans de främsta nyckelspelarna på den svenska marknaden vad gäller kryddor i samtliga led vilket inbegriper bland annat tillhandahållande av kryddor och utvecklingsexpertis med hög kvalitet. Forskningsgruppen Food Authenticity and Nutrients vid Wageningens universitet (Holland) fokuserar på att ta fram metoder för att upptäcka livsmedelsfusk.



Anders Mattsson
Ägare, VD samt säljare
Anders Mattsson Agentur



Sandra Flodström
Corporate Responsibility Manager
(tidigare Head of Quality)
Santa Maria



Daniel Molin
Quality & Environmental Manager
Solina Group



Saskia van Ruth
Professor Food Authenticity &
Business Unit Manager,
Wageningen University (Holland)



Christer Karlsson
Quality & Environmental Manager
Lyckeby Culinar



ANMÄL DIG PÅ
www.sp.se/conffood

