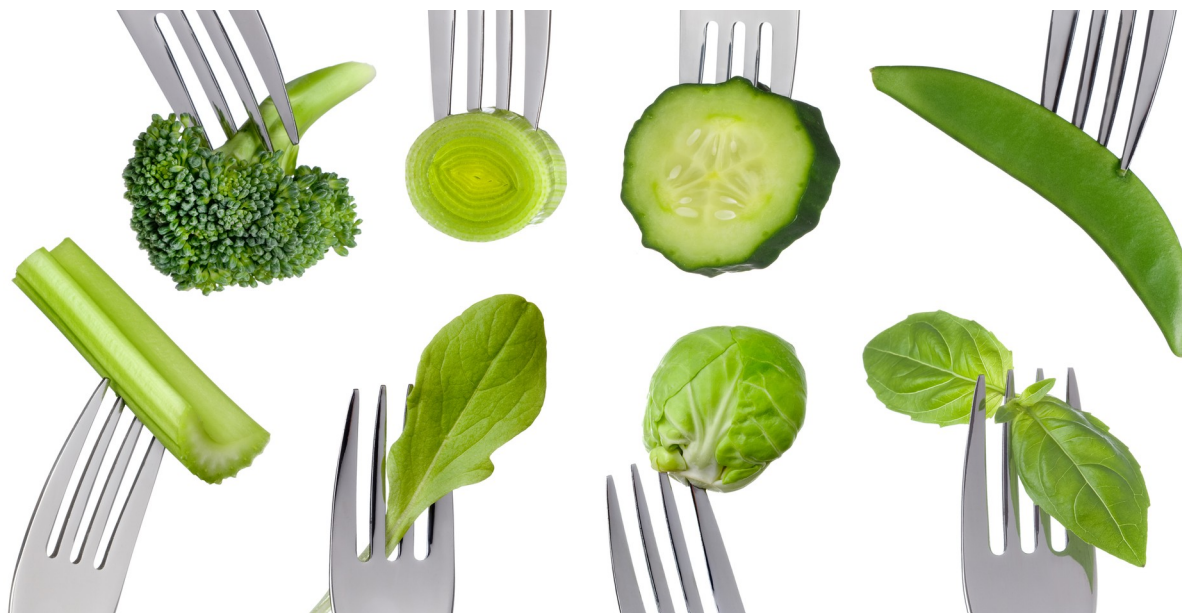




Smak och sensorik (7,5hp)

Uppdragsutbildning i samarbete med Göteborgs Universitet



Till hösten upprepar vi kursen Smak och sensorik efter succén från hösten 2016. Efter önskemål från tidigare kursdeltagare har vi nu utökat kursen med en dag under block 2.

Vi svarar på frågor som:

- Hur fungerar människans sinnen kring smak och lukt?
- Hur kan vi använda analytisk panel och sensoriska metoder för utveckling av nya produkter?
- Hur säkerställer man sensorisk kvalitet hos en produkt med en analytisk panel?
- Hur kommunicerar vi smak i marknadsföringen?

Med ledande föreläsare från både akademi och industri är detta ett ypperligt tillfälle för dig som arbetar inom industrin och vill smaksäkra din kompetens.

Vi behöver din ansökan senast 18 april!

Kursen genomförs vid tre tillfällen i Göteborg hösten 2017.

Block 1: 30-31 aug

Block 2: 20-21 sep

Block 3: 26 okt

Kostnad: 18 000 kr för medlem i Nordic Taste & Flavour Centre. 22 000 kr för icke medlem.

Vill du veta mer?

Kontakta Susanne Ekman, susanne.ekman@sp.se eller Mia Prim, mia.prim@gu.se

Läs mer på www.sp.se/conffood