

## Analiza sensoryczna żywności w praktyce: weryfikacja wrażliwości, metody badań - warsztaty

**Termin szkolenia:** 04.02.2020 godz.: 10:00 – 16:00

**Miejsce Szkolenia:** JARS S.A., ul. Kościelna 2a, Łajski



Prowadzący  
Elżbieta  
Waniek

*Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Kierownik Pracowni Badań Sensorycznych w JARS S.A. Przeprowadza i nadzoruje badania sensoryczne żywności, wody, artykułów chemii gospodarczej i kosmetyków z wykorzystaniem zespołu oceniających lub panelu konsumentów. Posiada doświadczenie w prowadzeniu szkoleń z zakresu analizy sensorycznej oraz weryfikacji drażliwości panelu sensorycznego.*

### Program szkolenia:

- ❖ Część teoretyczna:
  - Różnica między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną.
  - Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych, przygotowanie produktów do oceny.
  - Czynniki wpływające na funkcjonowanie zmysłów człowieka
  - Wybór, szkolenie, doskonalenie i monitorowanie sprawności sensorycznej zespołu oceniającego.
  - Najczęściej stosowane metody w analizie sensorycznej i badaniach konsumenckich.
- ❖ Część warsztatowa:
  - Weryfikacja drażliwości sensorycznej obejmująca 8 testów, zgodnie z normą PN-EN ISO 8586:2014-03E oraz interpretacja uzyskanych wyników badań w zakresie:
    - Sprawdzenie zaburzeń funkcjonowania zmysłu smaku – test z zastosowaniem substancji wzorcowych dla smaku słodkiego, kwaśnego, słonego, metalicznego, gorzkiego oraz umami
    - Test na wykrywanie różnicy bodźca smakowego – metoda trójkątowa
    - Testy określające zdolność oceniających do opisywania doznań zmysłowych:
      - rozpoznawanie zapachów
      - analiza opisowa tekstury
    - testy weryfikujące zdolność rozpoznawania barw – test Ishihara
    - Testy szeregowania prób wg intensywności bodźca dla zmysłu smaku, czucia, węchu
    - Określenie wybranego progu drażliwości smakowej z zakresu 6 podstawowych wzorców smaku.
  - Ćwiczenia praktyczne wykorzystujące następujące metody analizy sensorycznej w ocenie produktów spożywczych:
    - Metody różnicowe
    - Metody z zastosowaniem skal i kategorii
    - Metody opisowe

Zgłoszenia przyjmujemy do dnia:

29.01.2020

Na adres: [szkolenia@jars.pl](mailto:szkolenia@jars.pl)

Zachęcamy także do kontaktu  
telefonicznego pod następującymi  
numerami:

+48 22 783 17 34

+48 664 195 394

### Koszt szkolenia:

649 zł + 23 % VAT za osobę: przy  
zgłoszeniu jednej osoby z firmy.

599 zł + 23 % VAT za osobę: przy  
zgłoszeniu 2 lub więcej osób z firmy.

Koszt obejmuje: wykłady, materiały  
szkoleniowe, certyfikat potwierdzający  
uczestnictwo w szkoleniu oraz przerwy  
kawowe i obiad.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji  
w naszym Biurze Centralnym oraz 5 oddziałach regionalnych

**Filia „Poznań”**

60-622 Poznań  
ul. Warmińska 1  
tel. (48) 61 669 8110  
poznan@jars.pl

**Filia „Olsztyn”**

10-683 Olsztyn  
ul. Trylińskiego 12/107  
tel. (48) 89 650 5131  
olsztyn@jars.pl

**CENTRALA**

05-119 Legionowo  
Łajski, ul. Kościelna 2a  
tel. (48) 22 783 1734  
sekretariat@jars.pl

**Filia „Wrocław”**

51-128 Wrocław  
ul. Warciańska 41  
tel. (48) 71 738 11 89  
wroclaw@jars.pl

**Filia „Leżajsk”**

37-300 Leżajsk  
ul. Żeromskiego 3  
tel. (48) 17 283 2222  
lezajsk@jars.pl

**Filia „Południe”**

41-404 Mysłowice  
ul. Fabryczna 7  
tel. (48) 32 600 0103  
myslowice@jars.pl



**Dowiedz się  
więcej  
o naszych  
usługach**

**www.jars.pl** 



**Najwyższa jakość  
badań laboratoryjnych**