

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

Termin szkolenia: 27.03.2020 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:

23.03.2020

Na adres: 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**