BADANIA LABORATORYJNE
konsultacje, ekspertyzy, opracowania

JARS SZKOLENIA

Weryfikacja wrażliwości sensorycznej
warsztaty

TERMIN SZKOLENIA:
27 listopada 2014 r., godz. 10.00-16.00.

MIEJSCE SZKOLENIA:
Firma **JARS Sp. z o.o.,** ul. Kościelna 2a, Łajski

Zgłoszenia przyjmujemy na adres:
szkolenia@jars.pl do 25 listopada 2014 r.
Informacji udzielamy telefonicznie:
664 195 394 lub 22 783 17 34.

Aktualny harmonogram szkoleń zamieszczony jest na: **www.jars.pl**

PROGRAM

1. **Część teoretyczna:**
   - różnica między oceną organoleptyczną a analizą sensoryczną,
   - czynniki wpływające na funkcjonowanie zmysłów człowieka,
   - wybór, szkolenie, doskonalenie i monitorowanie sprawności sensorycznej zespołu oceniającego,
   - organizacja pracowni sensorycznej jako czynnik warunkujący poprawność badań sensorycznych,
   - sposoby unikania czynników psychologicznych negatywnie wpływających na wyniki ocen sensorycznych,
   - procedura przygotowania i prezentacji próbek do ocen sensorycznych,
   - metody analizy sensorycznej stosowane w kontroli jakości artykułów spożywczych.
2. **Część warsztatowa:**

   Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną:
   - test na daltonizm smakowy,
   - określenie jednego z progów wrażliwości smakowej z zakresu 6 podstawowych wzorców smaku,
   - wykrywanie różnicy bodźca smakowego,
   - test na rozpoznawanie zapachów,
   - testy szeregowania prób wg intensywności bodźca smakowego i zapachowego oraz dla tekstury,
   - analiza opisowa tekstury,
   - test Ishihara.

   Samodzielne przygotowanie przez uczestników wybranego testu na sprawdzenie wrażliwości sensorycznej.

   Interpretacja uzyskanych wyników badań oraz analiza przydatności kandydatów do zespołu oceniającego.

PROWADZĄCA

Elżbieta Waniek

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie, z wieloletnim stażem pracy w akredytowanych laboratoriach badawczych.
Obecnie 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 wrażliwości panelu sensorycznego.

KOSZT

550 zł + 23 % VAT za osobę: przy zgłoszeniu jednej osoby z firmy;
500 zł+ 23 % VAT za osobę: przy zgłoszeniu 2 lub więcej osób z firmy.

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