

# Grundkurs i sensorik

Göteborg 21-22 april 2020

RI.  
SE



Genom att använda sensorisk analys kan man mäta en produkts sensoriska egenskaper. Utseende, lukt, smak, konsistens och munkänsla är de upplevelser som ofta mäts på olika typer av livsmedel, även produkter från andra områden kan med fördel analyseras med hjälp av sensoriska metoder t.ex. förpackningar och kemtekniska-produkter.

## Målgrupp

Kursen vänder sig till dig som ska börja arbeta inom sensorisk analys eller som har arbetat en tid inom detta område. Inga förkunskaper behövs.

## Innehåll

Kursen är mycket praktisk inriktad. Teori varvas med praktiska övningar.

- Hur fungerar våra sinnen?
- Test av egna lukt- och smaksinnen
- Hur väljer man lämpliga personer till panelen?
- Panelen och panelledarens roll
- Analytiska testmetoder-skillnadstest, kvalitetstest och beskrivande test

<b>DATUM:</b>	21-22 april
<b>TID</b>	09.00-16.30
<b>PLATS</b>	Göteborg
<b>SISTA ANMÄLNINGS DAG</b>	31 mars
<b>REGISTRERING</b>	<a href="#">Anmäl dig här!</a>
<b>KURSAVGIFT</b>	10 400:-
<b>KONTAKTPERSON</b>	Cecilia Norman Tel: 010-516 66 48 E-post: cecilia.norman@ri.se
<b>KURSAADMIN</b>	Tina Petersson Tel: 010-516 6663 E-post: <a href="mailto:tina.petersson@ri.se">tina.petersson@ri.se</a>

# Grundkurs i sensorisk analys

Göteborg 21-22 april 2020



## Tisdag 21 april

**09:00** Samling, registrering och kaffe  
Inledning och praktiska detaljer  
Allmän översikt om sensorik och sensoriska testmetoder  
Sinnesfysiologi  
Demonstration av grundsmaktest/lukttest- praktisk övning

---

**12:00** Lunch

---

**13:00 - 16:30** Skillnadstester, teori  
Praktisk övning  
Panelen och panelledaren

---

## Onsdag 22 april

**09:00** Beskrivande test (teori)  
Beskrivande test (övningar)

---

**12:15** Lunch

---

**13:00 - 16:30** Kvalitetstest  
Sensorisk specifikation  
Sensoriken i produktutvecklingen  
Summering av dagarna

---