

Program

- 9.00 Velkomst og kaffe
- 9.20 Teori omkring sanserne
- 10.00 Grundsmagstest
- 10.45 Hvordan anvendes sensorisk analyse og hvorfor benytte sig af denne type analyse
- 11.15 Praktiske øvelser med fejlbehæftede mejeriprodukter
- 12.00 Frokost
- 12.45 Test af faktiske produkter hvor vi udarbejder resultater og kigger på hvad den sensoriske test kan bruges til
- 13.15 Pause
- 13.30 Opsamling på testresultater
- 13.50 Evaluering og udlevering af kursusdiplomer

Kursus i anvendelse af **SENSORISKE ANALYSER** for mejeriprodukter

Den 21. marts 2017 kl. 9.00 - 14.00
Eurofins Steins Laboratorium A/S
Sensorisk Laboratorium
Ladelundvej 85,
6600 Vejen.



Kursus i anvendelse af sensoriske analyser for mejeriprodukter

Dette kursus henvender sig til alle der ønsker at få indblik i hvordan sensoriske analyser kan anvendes i relation til fødevareproduktion.

Grundlæggende teori omkring sanserne og de analysemetoder, der anvendes indenfor faget vil blive gennemgået. Deltagerne på kurset vil gennemgå den grundsmagstest der fungerer som screening for dommere til sensoriske analyser på laboratorier.

Der vil også være praktiske øvelser med smagning af fejlbehæftede mejeriprodukter samt analysering af nogle udvalgte produkter for at vise hvordan metoderne anvendes i praksis og for at se, hvordan resultaterne af analyserne kan tolkes efterfølgende.

Kurset starter kl. 9.00 og slutter kl. 14.00
Der vil blive serveret kaffe om morgenen og buffet til frokost.



Steins Laboratorium

Sensorik Kursus

- ☐ **Ja tak**, jeg vil gerne tilmeldes kurset i anvendelse af sensoriske analyser for mejeriprodukter d. 21. marts 2017 hos Eurofins Steins Laboratorium A/S, Ladelundvej 85, 6600 Vejen. Pris pr. deltager dkk 2.500 ekskl. moms.

Seneste tilmelding d. 28. feb. 2017, tilmeldingen er bindende.
Kurset aflyses ved mindre end 4 tilmeldinger

Deltager

Firma

Adresse

Postnr.

By

Tlf.

e-mail

Email din tilmelding til un3d@eurofins.dk senest d. 28. feb. 2016

TILMELDING