



## Grundkurs i sensorisk analys

Utbildning 12-13 juni 2018

RISE Jordbruk och livsmedel i Göteborg, Sverige och Nofima matforskningsinstitutet på Ås, Norge arrangerar tillsammans Grundkurs i sensorisk analys 12-13 juni 2018.

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 livsmedelsprodukter, 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 skall börja arbeta inom sensorisk analys eller som har arbetat en tid inom detta område. Inga förkunskaper behövs.

### Innehåll

Utbildningen, som är mycket praktiskt inriktad, varvas med teoretiska övningar. Nedan följer några exempel på vad kursen innehåller:

- 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
- PanelCheck ([www.panelcheck.com](http://www.panelcheck.com))
- Praktiska gruppövningar - skillnadstest och beskrivande test

### Kursledare

Berit Albinsson, RISE  
Anne Normann, RISE  
Mats Carlehög, Nofima

## Program

### Dag 1

- 09.00      Registrering  
             Kaffe/te med smörgås
- Inledning
- Information om praktiska detaljer  
             Presentation av RISE/Nofima  
             Allmän översikt om sensorik och sensoriska testmetoder  
             Sinnesfysiologi  
             Panelen och panelledaren  
             Grundsmaktest / Lukttest – Praktisk övning
- LUNCH
- Skillnadstester, teori  
             Praktisk övning  
             Redovisning av gruppövning
- 16.30      Avslutning

### Dag 2

- 09.00      Kvalitetstest
- Sensorisk specifikation
- Kaffe
- Beskrivande test (teori)  
             Beskrivande test övningar
- LUNCH
- Beskrivande test övningar (fortsättning)  
             PanelCheck ([www.panelcheck.com](http://www.panelcheck.com))
- Kaffe
- Redovisning av grupparbete
- ca 16:30      Kursutvärdering och avslutning

## Allmän information

### Tid och plats

12-13 juni 2018  
RISE Jordbruk och Livsmedel, Göteborg  
Frans Perssons väg 6

Karta med vägbeskrivning finns på:  
<http://www.sp.se/sv/about/find/places/Sidor/default.aspx>

### Kursavgift

9 500 kr exkl. moms per deltagare  
Priset inkluderar kursdokumentation, handbok i sensorisk analys, kursintyg och förtäring.

### Anmälan

Välkommen med din anmälan senast 21 maj 2018.  
Du anmäler dig på: [www.sp.se/conffood](http://www.sp.se/conffood)  
Anmälan kan även göras på [www.nofima.no/aktiviteter](http://www.nofima.no/aktiviteter)

Anmälan är bindande. Avbokning kan göras upp till 14 dagar före kursstart UTAN kostnad. Återbud därefter, fram till 7 dagar före kursstart debiteras med halva avgiften. Vid senare återbud debiteras hela avgiften. Om du får förhinder får du gärna skicka en ersättare. Vid för lågt deltagarantal förbehåller vi oss rätten att ställa in kursen vilket i sådana fall meddelas senast arbetsdagen efter sista anmälningsdag.

### Övrigt

Vid frågor kontakta:

Kursledare  
Berit Albinsson, RISE, 010-516 66 61, [berit.albinsson@ri.se](mailto:berit.albinsson@ri.se)

Mats Carlehög, Nofima, +47 649 701 78, [mats.carlehog@nofima.no](mailto:mats.carlehog@nofima.no)

Kursadministratör  
Tina Petersson, 010-516 66 63, [tina.petersson@ri.se](mailto:tina.petersson@ri.se).

