



## ***Grundkurs i Sensorisk Analys***

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, kemtekniska produkter.

Kursen vänder sig till Dig som skall börja arbeta inom sensorisk analys eller som bara har arbetat en kort tid inom detta område.

Utbildningen, som är mycket praktiskt inriktad, varvas med teoretiska föreläsningar.

Några exempel på vad kursen innehåller är:

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

Kursen pågår under 2 dagar: 13-14 mars 2013

Information om anmälan återfinns i SIKs utbildningskatalog [www.sik.se/utbildningar](http://www.sik.se/utbildningar)

Pris: SIK medlemmar 7 400 kr/ Icke medlemmar 9 800 kr.

Sista anmälningsdag är 25 februari 2013

Har Du frågor angående kursen kontakta gärna:

Berit Albinsson tel 010-516 66 61, [berit.albinsson@sik.se](mailto:berit.albinsson@sik.se)