



Smak och sensorik (7,5 HP)

Uppdragsutbildning i samarbete med Göteborgs Universitet

Till hösten genomför vi en kurs med stor bredd inom sensorik. Vi svarar på frågor som: Hur fungerar människans sinnen kring smak och lukt? Hur kan vi använda sensoriska analysmetoder när vi designar morgondagens livsmedel? Hur kommunicerar vi smak i marknadsföringen?



NORDIC TASTE &
FLAVOUR CENTRE

Med ledande föreläsare från både akademi och industri är detta ett ypperligt tillfälle för dig som arbetar inom livsmedelsindustrin och vill smaksäkra din kompetens. Vi behöver din ansökan senast 15 april!

Vill du veta mer?

Kontakta Maksim Petterson Löfgren, projektledare för Nordic Taste & Flavour Centre, 010-516 66 70, maksim.pettersonlofgren@sp.se eller läs mer på www.sp.se/conffood



Kursen genomförs vid tre tillfällen i Göteborg, hösten 2015.

Block 1:	31 aug – 2 sep
Block 2:	23 sep – 25 sep
Block 3:	21 okt – 23 okt (kan läsas på distans)



Kostnad: 15 000 kr för medlem i Nordic Taste & Flavour Centre, 18 000 kr för icke medlem. Ansök senast 15 april!