



Kursen hålls i samarbete mellan Nordic Taste and Flavour Center på RISE och Göteborgs Universitet

Sensorisk analys och sinnesupplevelser är i fokus på den här kursen. Den innehåller både teoretiska och praktiska moment kopplade till olika analysmetoder. Kursen är anpassad för dig som är yrkesverksam.

Vi svarar på frågor som:

- Hur fungerar människans sinnen kring smak och lukt?
- Hur kan vi använda analytisk panel och sensoriska metoder för utveckling av nya produkter?
- Hur säkerställer man sensorisk kvalitet hos en produkt med en analytisk panel?
- Hur kommunicerar vi smak i marknadsföringen?

Med ledande föreläsare från både akademi och industri är detta ett ypperligt tillfälle för dig som vill smaksäkra din kompetens och utöka ditt nätverk. Vi behöver din ansökan senast 30 november! 15 st platser är reserverade för deltagare från industrin.

Datum:	Block 1: 23-24 januari Block 2: 6-7 februari Block 3: 21 mars
Plats:	GU och RISE
Sista anmälningsdag:	30 november 2018
Anmäl dig på:	www.sp.se/conffood
Kostnad:	18 000 kr för medlem i Nordic Taste & Flavour Centre. 22 500 kr för icke medlem.
Om du vill veta mer, kontakta	Cecilia Norman E-post: cecilia.norman@ri.se eller Mia Prim E-post: mia.prim@gu.se
Kursadmin:	Tina Petersson Tel: 010-516 66 63 E-post: tina.petersson@ri.se www.sp.se/conffood http://nordtaste.se.loopiadns.com/

Onsdag 23 januari, GU

09:30-10:30	Kursstart <i>Mia Prim - GU</i>
10:50-11:50	Perceptionsprocessen och sinnenas påverkan på smakupplevelser <i>Penny Bergman</i>
11:50-12:30	Upplevelser och preferens i unga år <i>Mia Prim - GU</i>
LUNCH	
13:30-15:30	Lukt- och smaksinnet i den åldrande befolkningen <i>Jonas Olofsson - SU</i>
15:30-16:00	Sammanfattning av dagen <i>Mia Prim - GU</i>

Torsdagen den 24 januari, RISE

09:00-11:00	Teori kring olika metoder <i>Penny Bergman - RISE</i>
kaffe	
11:00-12:00	Panelen – den analytiska sensorikerns instrument <i>Cecilia Norman - RISE</i>
LUNCH	
13:00-16:30	Laboration: Skillnadstester <i>Anne Normann, Berit Albinsson & Cecilia Norman - RISE</i>

Onsdag 6 februari, RISE

09:30-12:00 Redovisning av Uppgift I
Mia Prim - GU

LUNCH

13:00-15:30 Laboration: Beskrivande tester
Anne Normann, Berit Albinsson & Cecilia Norman - RISE

16:00-16:45 Kemin bakom smak- och luktupplevelser
Daniel Arvidsson - GU

Torsdag den 7 februari, RISE

09:00-10:30 Erfarenheter av att arbeta med analytisk panel
Efarna panelledare från institut och företag berättar

11:00-12:00 Workshop Analytisk panel
Praktisk tillämpning

LUNCH

13:00-14:00 Hur reologi och textur påverkar smaken
Emma Bragd - RISE

14:00-15:30 Vad är en arom?
Anna Sjölund -IFF

16:00 -16:30 Sensorisk marknadsföring - introduktion till Uppgift II
Mia Prim - GU

Torsdag den 21 mars, GU

09:30-10:45 Redovisning av Uppgift II
Mia Prim - GU

11:15-12:15 Affektiva tester
Anne Normann - RISE

LUNCH

13:15-15:00 Sensorisk marknadsföring - erfarenheter
Inbjudna företag delar med sig av sina erfarenheter

15:30-16:30 Avslutning, kursvärdering samt information om hemtentamen
Mia Prim - GU
