



Nordic Taste and Flavour Centre – våren 2019

Välkommen till vårens fullspäckade program av seminarier och samverkansprojekt! I vår fokuserar vi på produkten, från utveckling till förpackning

Smaken av en plats + årsmöte (28/3)

I samband med årsmötet inspireras vi av olika platser och dess betydelse i smak och sensorisk marknadsföring.

Hållbara förpackningar (22/5)

Det händer mycket inom förpackningsområdet! Hur bibehåller vi god smak i nya förpackningar? Ett seminarium om förpackningskvalitet och hållbarhet.

Samverkansprojekt

The Swedish Wine Industry and their needs –Visions, tasting and workshop (22/1)

Tillsammans med svenska vinförbundet, *Swasso Swedish Wine association*, håller vi en workshop kring svenska viner - från fältet till flaskan.

Panelledarens roll (30/1 och 26/2)

För att nå bästa resultat från din panel krävs en bra panelledare. Under 2 tillfällen arbetar vi med gruppdynamik och kommunikation i teori och praktik.

Rapid methods (12/3, 2/4, 6-7/5)

Nu startar vi upp nästa omgång av rapid methods! Under 3 tillfällen arbetar vi med snabba metoder, varvandes teori och praktik. Vi fokuserar på olikhetsmetoder och verbala metoder

Sensorik i alla steg (20/3, 3/4) flyttas fram till maj 2019

Att förstå konsumenten kan vara avgörande för om en produkt lyckas eller inte! Under 2 tillfällen arbetar vi med metoder för konceptutveckling och tidig produktutveckling samt kombinationer av sensorisk utvärdering och konsumenttester.

Kontakta Penny Bergman, 010-516 57 40, penny.bergman@ri.se eller Cecilia Norman, 010-516 66 48, cecilia.norman@ri.se för mer information