



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

Seminarier

Kryddkvalitet – säkerställ en god smak (5/2)

Vårt uppskattade kryddseminarium är tillbaka! Tillsammans med företag inom kryddbranschen bjuder vi in till en lärordag om kryddkvalitet.

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, varvades teori och praktik. Vi fokuserar på olikhetsmetoder och verbala metoder

Sensorik i alla steg (20/3, 3/4)

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.

Utbildningar

Smak och sensorik, 7,5hp (23-24/1,6-7/2,21/3)

En utbildning i smak och sensorik som arrangeras tillsammans med Göteborgs universitet. Lär dig grunderna i sensorik. Kursen är unik i sitt sätt att kombinera industri och akademi. Praktiska övningar och föreläsningar varvas.

Kontakta Cecilia Norman för mer information

Telefon: 010-516 66 48

E-post: cecilia.norman@ri.se

Januari 2019		Februari 2019		Mars 2019		April 2019		Maj 2019		Juni 2019	
T 1	Nyårsdagen	F 1		F 1		M 1	v 14	O 1	Första maj	L 1	
O 2		L 2		L 2		T 2	Rapid methods	T 2		S 2	
T 3		S 3		S 3		O 3	Sensorik i alla steg	F 3		M 3	v 23
F 4		M 4	v 6	M 4	v 10	T 4		L 4		T 4	
L 5	Trettondagsafton	T 5	Kryddkvalitet - säkerställ en god smak	T 5		F 5		S 5		O 5	
S 6	Trettondag jul	O 6	Smak och sensorik	O 6		L 6		M 6	Rapid methods (Drop in) v 19	T 6	Sveriges nationaldag
M 7	v 2	T 7	Smak och sensorik	T 7		S 7		T 7	Rapid methods	F 7	
T 8		F 8		F 8		M 8	v 15	O 8		L 8	Pingstafton
O 9		L 9		L 9		T 9		T 9		S 9	Pingstdagen
T 10		S 10		S 10		O 10		F 10		M 10	v 24
F 11		M 11	v 7	M 11	v 11	T 11		L 11		T 11	
L 12		T 12		T 12	Rapid methods	F 12		S 12		O 12	
S 13		O 13		O 13		L 13		M 13	v 20	T 13	
M 14	v 3	T 14		T 14		S 14		T 14		F 14	
T 15		F 15		F 15		M 15	v 16	O 15		L 15	
O 16		L 16		L 16		T 16		T 16		S 16	
T 17		S 17		S 17		O 17		F 17		M 17	v 25
F 18		M 18	v 8	M 18	v 12	T 18		L 18		T 18	
L 19		T 19		T 19		F 19	Långfredagen	S 19		O 19	
S 20		O 20		O 20	Sensorik i alla steg	L 20	Påskafton	M 20	v 21	T 20	
M 21	v 4	T 21		T 21	Smak och sensorik	S 21	Påskdagen	T 21		F 21	
T 22	Vin i samverkan	F 22		F 22		M 22	Annandag påsk v 17	O 22	Hållbara förpackningar	L 22	
O 23	Smak och sensorik	L 23		L 23		T 23		T 23		S 23	
T 24	Smak och sensorik	S 24		S 24		O 24		F 24		M 24	v 26
F 25		M 25	v 9	M 25	v 13	T 25		L 25		T 25	
L 26		T 26	Panelledarens roll	T 26		F 26		S 26		O 26	
S 27		O 27		O 27		L 27		M 27	v 22	T 27	
M 28	v 5	T 28		T 28	Smaken av en plats + Årsmöte	S 28		T 28		F 28	
T 29		F 29		F 29		M 29	v 18	O 29		L 29	
O 30	Panelledarens roll	L 30		L 30		T 30	Valborgsmässoafton	T 30	Kristi himmelfärdsdag	S 30	
T 31		S 31		S 31				F 31			

Seminarier

- Kryddkvalitet - säkerställ en god smak
- Smaken av en plats + Årsmöte
- Hållbara förpackningar

Samverkansprojekt

- Vin i samverkan
- Panelledarens roll
- Rapid methods
- Sensorik i alla steg

Utbildningar

- Smak och sensorik



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska regionala
utvecklingsfonden

