



Kryddkvalitet – säkerställ en god smak

Obs! Inställt.
Nytt datum inom kort.

-5 februari på RISE i Göteborg

Kvaliteten på kryddor är avgörande för att skapa välsmakande livsmedel. Rätt kryddor förhöjer smaken och lyfter maten till nya höjder. Det är därför viktigt att välja rätt kryddor med hög kvalitet. Det kräver stora kunskaper inom området kryddkvalitet!

Nordic Taste & Flavour Centre bjuder tillsammans med företag inom kryddbranschen in dig till en lärorik och inspirerande dag om kryddkvalitet. Våra föreläsare förmedlar den senaste kunskapen inom kryddområdet vad gäller bland annat kvalitet, kontamination och förfalskningar. Tillsammans med praktiska övningar ger det dig de rätta verktygen för att direkt kunna applicera kunskapen i din verksamhet!

Efter detta seminarium har du en ökad trygghet vid valet av kryddor och i dina kontakter med kryddleverantörer.

Du får kunskaper om

- ✓ Odling och hantering av kryddor – från jord till färdig krydda
- ✓ Kryddkvalitet såsom arom- och färgkomponenter, vattenaktivitet och mikrobiologi
- ✓ Kontamination – vanligt förekommande föroreningar av kryddor såsom allergener, bekämpningsmedel och mögelgifter
- ✓ Förfalskning – På vilka sätt kan kryddor förfalskas? Hur kan vi med hjälp av analysmetoder upptäcka det?

Vi vänder oss till dig som arbetar med inköp av kryddor, kvalitetskontroll eller produktutveckling där kryddor är en viktig komponent. Du är verksam inom livsmedelsindustrin, handeln, restaurangbranschen eller offentlig sektor.

Program

09.30 » Kaffe och smörgås

10.00 » Välkomna!

Cecilia Norman – projektledare Nordic Taste & Flavour Centre, RISE



» Kryddans utveckling under 50 år.
Anders Mattsson – Ägare, VD samt säljare, Anders Mattsson Agentur

» Kryddornas olika former – för och nackdelar.
Anders Mattsson

» Kryddkvalitet – en överblick.
Sandra Flodström, Corporate Responsibility Manager, Santa Maria



» Kontamination – definition, allergener och mögel.
Christer Karlsson, Environmental- and Quality Manager, Lyckeby Culinar



12.15 » Lunch

13.00 » Förfalskning – Definitioner och olika typer av förfalskningar
Daniel Molin, Kvalitets- och miljöchef, Solina Group



» Vad skall du begära av din kryddleverantör?

» Praktiska övningar

» Fika

» Vilka enkla tester kan ni göra själva?

16.00 » Frågor och avslutande diskussion

16.15 » Tack för idag

Allmän information

Plats

RISE Jordbruk och Livsmedel, Göteborg
Frans Perssons väg 6 [karta](#)

Priser

1 700 kr för medlemmar i Nordic Taste and Flavour Centre - **SME medlemmar i Västra Götaland och Halland har en gratisplats på seminariet.**

2 800 kr för icke medlemmar

Anmälan

Anmälan finner du på:

<http://nordtaste.se/kryddkvalitet-sakerstall-en-god-smak/>

Glöm inte ange eventuella allergier.

Sista anmälningsdag är 24 januari

Kontakt

För frågor om seminariet, medlemskap etc. kontakta:

Cecilia Norman, projektledare,

e-post: cecilia.norman@ri.se

telefon: 010 - 516 66 48

Vi vänder oss till dig som arbetar med inköp av kryddor, kvalitetskontroll eller produktutveckling där kryddor är en viktig komponent. Du är verksam inom livsmedelsindustrin, handeln, restaurangbranschen eller offentlig sektor.