

Temat: Sensoryka od podstaw, czyli weryfikacja sensoryczna wraz z garścią wiedzy.

Szkolenie ma na celu weryfikację sprawności sensorycznej w zakresie zmysłu smaku, powonienia, dotyku i wzroku u osób wchodzących w skład zespołów oceniających. W części teoretycznej uczestnicy dowiedzą się, jaka jest rola zmysłów w analizie sensorycznej i jakie wymagania powinni spełniać oceniający oraz poznają zasady prawidłowej realizacji ocen sensorycznych. Każdy uczestnik przejdzie pełną weryfikację sensoryczną zgodnie z zaleceniami normy PN-EN ISO 8586:2023 (Analiza sensoryczna - Wybór i szkolenie oceniających sensorycznie).

Termin i czas trwania:

04.03.2026, godz. 10.00 -16.00

Grupa docelowa:

Osoby wykonujące oceny sensoryczne produktów, chcące poszerzyć swoją wiedzę w tym zakresie – pracownicy Działów Jakości, R&D, Marketingu, Produkcji i Laboratorium.

Program:

Część praktyczna:

- Ocena zdolności rozpoznawania smaków w roztworach wodnych
- Testy weryfikujące zdolność rozpoznawania barw
- Ocena zdolności rozpoznawania zapachów
- Ocena zdolności wykrywania różnic w intensywności wrażeń smakowych, zapachowych oraz związanych z teksturą
- Zapoznanie z cechami tekstury
- Ocena zdolności do opisywania wrażeń sensorycznych, zapoznanie z terminologią

Część praktyczna będzie wzbogacona informacjami odnośnie:

- Zmysłów i ich roli w ocenie oraz interakcji zmysłów
- Podstawowych zasad przeprowadzania oceny sensorycznej
- Wymogów odnośnie personelu badawczego oraz pomieszczeń, w których prowadzone są badania sensoryczne
- Sposobu przygotowania i prezentacji prób i ich wpływu na wynik oceny.

Prowadzący:

Konrad Kwiatkowski – mgr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywienia, ekspert Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences w zakresie badań sensorycznych, konsultant, trener w zakresie: analizy sensorycznej żywności, rozwoju metod oceny sensorycznej, rekrutacji, weryfikacji i szkolenia panelu sensorycznego. Posiada długoletnie doświadczenie w branży związanej z żywnością i badaniami, również w zakresie projektowania i nadzorowania budowy pomieszczeń pracowni badań sensorycznych oraz przygotowania ich do prawidłowego funkcjonowania.

Urszula Górko – mgr inż. nauk w zakresie Technologii Żywności i Żywienia, Kierownik Działu Silliker® Food Science Center w Silliker Polska grupa Mérieux NutriSciences, ekspert w zakresie badań sensorycznych, konsultant, trener w zakresie: analizy sensorycznej żywności, rozwoju metod oceny sensorycznej, rekrutacji, weryfikacji i szkolenia panelu sensorycznego. Posiada długoletnie doświadczenie w branży związanej z żywnością i badaniami oraz w zakresie akredytacji metod sensorycznych wg ISO 17025.

Tryb szkolenia: szkolenie stacjonarne (seminarium i warsztaty praktyczne)

Miejsce szkolenia: siedziba Silliker Polska w Warszawie.

Koszt udziału w szkoleniu: 820 zł netto + 23% VAT*

*Cena obejmuje prelekcje, materiały szkoleniowe, przerwy kawowe, lunch, świadectwo ukończenia szkolenia

Maksymalna liczba uczestników: 12 osób

Minimalna ilość uczestników wymagana do uruchomienia terminu szkolenia – 7 osób.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.