Better Food. Better Health. Better World.

Temat: Analiza sensoryczna - weryfikacja wrażliwości sensorycznej kandydatów na oceniających.

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, jakie wymagania powinni spełniać oceniający oraz poznają zasady prawidłowej realizacji ocen sensorycznych. Każdy uczestnik będzie miał możliwość weryfikacji sprawności swoich zmysłów poprzez uczestnictwo w testach prowadzonych zgodnie z zaleceniami normy PN-EN ISO 8586:2023 (Analiza sensoryczna - Wybór i szkolenie oceniających sensorycznie).

Termin i czas trwania:
10.12.2026, 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
- 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.

Silliker Polska Sp. z o.o.
ul. Waryńskiego 1 - 00-645 Warszawa - POLSKA
Tel. + 48 (22) 592 47 00 • www.merieuxnutrisciences.com/pl

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: 780 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 – 6 osób.

Ilość miejsc na szkolenie jest ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.