



„Przeprowadzanie ocen sensorycznych wody. Wybór, szkolenie i monitorowanie zespołu do oceny sensorycznej. Rodzaje metod stosowanych w ocenie sensorycznej. Walidacja metod sensorycznych i monitorowanie jakości badań”

Program szkolenia

1. Ocena sensoryczna a organoleptyczna – na czym polega różnica?
2. Podstawowe pojęcia w analizie sensorycznej
3. Jakie wymagania lokalowe i środowiskowe w analizie sensorycznej należy spełnić?
4. W jaki sposób zorganizować pracownię analizy sensorycznej, w oparciu o normę PN-ISO 8589? - „Ogólne wytyczne projektowania pracowni analizy sensorycznej”
5. Jakie czynniki wpływają na wyniki analizy sensorycznej?
6. Kto może być członkiem zespołu oceniającego?
7. Jak przeszkolić zespół oceniający?
8. Jak opracować wyników testu wstępnej selekcji, zgodnie z normą PN-EN 1622?
9. W jaki sposób monitorować sprawność sensoryczną oceniających?
10. Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości wody
 - metoda pełna parzysta i trójkątowa wyboru niewymuszonego;
 - metoda uproszczona pełna i trójkątowa wyboru niewymuszonego;
 - metoda uproszczona jakościowa
11. Oznaczanie zapachu i smaku wody - przygotowanie próbki oraz wykonanie oznaczenia
12. Jak monitorować jakość badań w analizie sensorycznej?
13. Kto może być liderem zespołu oceniającego i jak jest jego rola?
14. Jak interpretować uzyskane wyniki oraz podawać wyniki na sprawozdaniu z badań?
15. Jak przeprowadzić walidację metody sensorycznej? Cechy charakterystyczne metody oznaczania liczby progowej smaku i zapachu
16. Identyfikacja źródeł niepewności metody sensorycznej
17. Zachowanie spójności pomiarowej w analizie sensorycznej

Czas szkolenia: 6 godzin

Cena szkolenia za osobę: 450 zł/netto

Podana cena szkolenia obejmuje: udział w szkoleniu, materiały szkoleniowe i zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu