



„Oznaczenie zapachu i smaku wody. Walidacja/weryfikacja metody oraz potwierdzanie ważności wyników”

Program szkolenia

1. Ocena sensoryczna a organoleptyczna – na czym polega różnica?
2. Podstawowe pojęcia w analizie sensorycznej.
3. Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości wody:
 - metoda pełna parzysta i trójkątowa wyboru niewymuszonego;
 - metoda uproszczona pełna i trójkątowa wyboru niewymuszonego;
 - metoda jakościowa
4. Oznaczenie zapachu i smaku wody - przygotowanie próbki oraz wykonanie oznaczenia.
5. Jak potwierdzać ważność wyniku?
6. Jak interpretować uzyskane wyniki oraz jak podawać wyniki na sprawozdaniu z badań?
7. Jak przeprowadzić walidację/weryfikację metody sensorycznej?
8. Cechy charakterystyczne metody oznaczania smaku i zapachu.
9. Identyfikacja źródeł niepewności.
10. Zachowanie spójności pomiarowej przy oznaczaniu smaku i zapachu.

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