

## I Konwersatorium

### „Praktycy dla Praktyków dla laboratoriów sensorycznych - żywność i woda”

22-23 maja 2025 r.

Czwartek 22.05.2025

**od 8:30** – rejestracja uczestników

**9:25** – powitanie uczestników

**9:30-11:30** – *Potwierdzania ważności wyników w analizie sensorycznej wody – priorytety?* – Anna Ochmańska

1. Walidacja/weryfikacja metody sensorycznej a potwierdzanie ważności wyników.
2. Monitorowanie metody i zespołu oceniającego.
3. Rodzaje próbek kontrolnych.



**11:30-11:45** – PRZERWA KAWOWA

**11:45-13:45** – *Przygotowanie i ocena próbek żywności do badań sensorycznych z uwzględnieniem trudnych matryc* – dr Justyna Czyrko-Horczyk

1. Jak ustanowić uniwersalną, ale dokładną i powtarzalną procedurę przygotowania próbek żywności do badań?
2. Jakie zapisy z wykonywanych czynności należy dokumentować?
3. Prosty test opisowy - jak zapewnić powtarzalność oceniających i powtarzalność wyników – projektujemy karty wyróżników i karty oceny.



**13:45-14:30** – PRZERWA OBIADOWA

**14:30-16:30** – *Ocena sensoryczna w świetle normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 – okiem audytora* – prof. dr hab. n. farm. Hanna Mojska



**16:30-16:45** – PRZERWA KAWOWA



## **16:45-18:45 – *Wegańskie nie oznacza zdrowe* – Izabela Sroka**

1. Zasady obowiązujące w diecie wegańskiej.
2. Wegańska przyszłość: nowy wymiar produkcji żywności.
3. Produkty wegańskie - zasady oceny produktów wegańskich.
4. Przepisy prawne dotyczące żywności wegańskiej.



## **19:15-04:00 – NIEZWYKŁA KOLACJA / DYSKOTEKA**

**Piątek 23.05.2025**



## **8:30-10:15 – *Ustanowienie i utrzymanie spójności wyniku pomiaru w badaniach sensorycznych* – dr Justyna Czyrko-Horczak**

1. Wymagania akredytacyjne - jak je spełnić?
2. Komercyjne materiały odniesienia – jakim wymaganiom powinny odpowiadać, przykłady.
3. Materiały odniesienia wytwarzane w laboratorium – procedura wytwarzania i charakteryzowania, przykłady.
4. Zastosowanie materiałów odniesienia w różnych procesach.



## **10:15-10:30 – PRZERWA KAWOWA**



## **10:30-12:15 – *Czym jest koszerność? Produkcja żywności koshernej. Żywność koszerna i jej odzew w pojęciu jakości* – Izabela Sroka**

1. Zasady judaizmu dotyczące koszerności.
2. Czym charakteryzuje się żywność kosherna?
3. Zasady obowiązujące przy produkcji żywności koshernej.
4. Jakość żywności koshernej.



## **12:15-12:30 – PRZERWA KAWOWA**



## **12:30-14:00 – *Dokumentowanie badań sensorycznych wody* – Anna Ochmańska**

1. Co powinien zawierać prawidłowy raport z badań sensorycznych?
2. Rodzaje i sposób prowadzenia zapisów z badań.
3. Niezbędne informacje, które należy zamieścić w sprawozdaniu z badań.
4. Jak podać wynik badania sensorycznego wody?



## **14:00 – OBIAD**

Miejsce Konwersatorium - **Warszawa, Hotel Lord\*\*\*\***

Cena uczestnictwa za pierwszą osobę: **2200 zł/netto**

Cena uczestnictwa za drugą i kolejne osoby: **2100 zł/netto**

*Podana cena konwersatorium (netto) obejmuje: udział w konwersatorium, materiały dydaktyczne, obiad/y, przerwy kawowe, uroczystą kolację i zaświadczenie o uczestnictwie w konwersatorium*

Nocleg w pokoju 1-osobowym – **360 zł netto/os/noc** (cena obejmuje śniadania i kolacje).

Nocleg w pokoju 2-osobowym – **260 zł netto/os/noc** (cena obejmuje śniadania i kolacje).