

BASISCURSUS 'SENSORISCHE ANALYSE VAN VOEDINGSMIDDELEN EN -INGREDIENTEN'

SENSTECH i.s.m. V-G Sensory bvba

Tijdens deze basiscursus zal een **globaal overzicht** gegeven worden over sensorisch onderzoek. Na enkele inleidende begrippen zullen zowel consumenten-testen als analytische sensorische testen aan bod komen.

Dinsdag 22 mei 2012

12.15 u - 17.15 u

KAHO Sint-Lieven, Gebr. Desmetstraat 1, BE-9000 Gent, Lokaal L226

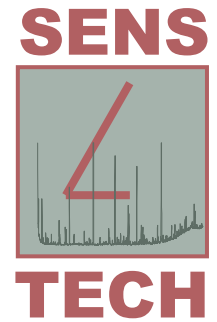
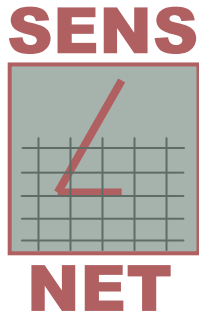
12.15 u - 13.00 u Onthaal met broodjes

13.00 u – 14.00 u **Inleidende begrippen 'Sensorisch onderzoek'**
Soorten testen, selectie en training van smaakpanels, selectie van descriptoren, inrichting van sensorische testruimte, monster(voor)bereiding en -presentatie, ...

Dr. apr. Inge Dirinck
SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingmiddelen en Contactmaterialen, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven, Gent

14.00 u – 15.15 u **Consumententesten**
De aanpak van hedonische testen zal stap voor stap worden doorlopen, gaande van panelsamenstelling over testlocatie, testdesign, testorganisatie, vragenlijsten en resultaten. Wat is hierbij belangrijk, welke verschillende mogelijkheden bestaan er en wat verdient de voorkeur in welke situatie?

Ir. Evelien Goossens
V-G Sensory bvba, Deinze



15.15 u – 15.45 u Koffiepauze

15.45 u – 17.00 u **Analytische sensorische testen**
In dit deel zullen verschillende analytische (sensorische) testen aan bod komen (doelstelling, proefopzet, verwerking van sensorische data, ...)

Dr. apr. Inge Dirinck
SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen, Laboratorium voor Aromaonderzoek, KAHO Sint-Lieven, Gent

17.00 u – 17.15 u Vragen, opmerkingen of suggesties voor andere workshops of cursussen