

BASISCURSUS ‘GOOD SENSORY PRACTICES: 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.

Donderdag 8 mei 2014

12.15 u - 17.15 u

Archipel Business Center, Tramstraat 61, BE-9052 Gent (Zwijnaarde)

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, monitoring van performantie van smaakpanels, ...

Dr. Inge Dirinck

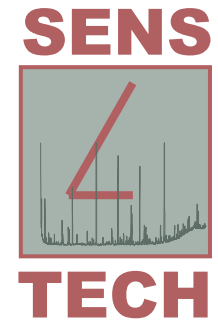
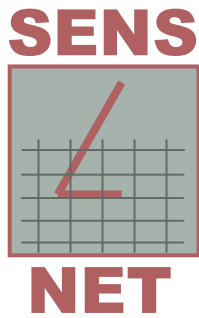
SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen

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. Inge Dirinck
SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen

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