

Vervolgcurcus (deel 2)

GOOD SENSORY PRACTICES: SENSORISCHE ANALYSE VAN VOEDINGSMIDDELEN EN -INGREDIENTEN'

SENSTECH i.s.m. Odour & Flavour Consultancy bvba

Dinsdag 13 november 2018

14.00 u - 17.00 u

Seminariecentrum Huis van de Bouw, Tramstraat 59, BE-9052 Zwijnaarde

Tijdens deze vervolgcurcus wordt dieper ingegaan op dataverwerking van sensorische data, correlatie tussen sensorische data en instrumentele data, sensorische shelf life testen, preference mapping, ...

Diverse casestudies zullen behandeld worden.

Voor meer informatie: info@senstech.be

PROGRAMMA

14.00 u – 15.00 u

Dataverwerking van sensorische data

Dr. Inge Dirinck

SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen

15.00 u – 15.30 u

Correlatie tussen sensorische en analytische data

Em. prof. Patrick Dirinck

Odour & Flavour Consultancy bvba

15.30 u – 16.00 u

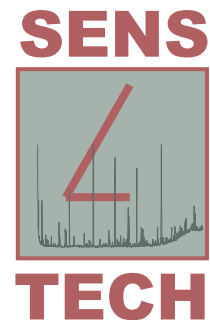
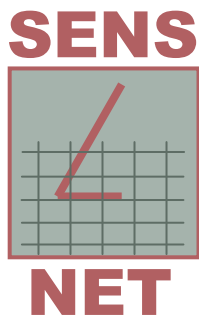
Koffiepauze

16.00 u – 16.30 u

Sensorische shelf life testing d.m.v. survival analysis

Dr. Inge Dirinck

SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen



16.30 u – 17.00 u

Interne en externe preference mapping

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

LESGEVERS

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

em. prof. Patrick Dirinck, Odour & Flavour Consultancy bvba

DOELGROEP

Werknemers binnen afdelingen R&D, Productontwikkeling, Kwaliteitscontrole en Marketing van voedingsbedrijven en hun toeleveranciers, ...

DEELNAME

- SENSNET-leden: € 75,00 (excl. btw/deelnemer; broodjeslunch, syllabus en koffiepauze inbegrepen)
- andere deelnemers: € 175,00 (excl. btw/deelnemer; broodjeslunch, syllabus en koffiepauze inbegrepen)



Alimento (vroegere IPV) geeft een tussenkomst van € 65,00 voor alle deelnemers ressorterend onder het Paritair Comité 220. Het bedrijf hoeft hiervoor geen verdere actie te ondernemen.

INSCHRIJVING

Online inschrijving via de website van SENSTECH (www.senstech.be).