



Analiza sensoryczna wody do spożycia dla początkujących.
„Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) i liczby progowej smaku (TFN) metodą uproszczoną, parzystą, wyboru niewymuszonego”
Szkolenie teoretyczne połączone z warsztatami.

Termin szkolenia

26.10.2023 r.

Godz. 9:00-16:00 (7 h)

Miejsce szkolenia

ARQUES sp. z o. o.

ul. Mostowa 9

64-800 Chodzież

Program szkolenia:

- Omówienie wymagań przepisów prawnych w zakresie badania smaku i zapachu wody do spożycia
- Wyjaśnienie podstawowych pojęć w analizie sensorycznej
- Organizacja pracowni analizy sensorycznej w oparciu o normę PN-ISO 8589
- Rola i rodzaj personelu w pracowni sensorycznej. Wybór osób do zespołu oceniającego smak i zapach
- Omówienie metod badania smaku i zapachu wg normy PN-EN 1622:2006: metoda jakościowa, metoda ilościowa uproszczona, metoda ilościowa pełna
- Omówienie testów na wrażliwość sensoryczną:
 - test na rozpoznawanie podstawowych wzorców smaku i zapachu
 - test na progi wrażliwości smakowej i zapachowej
- Jak przeprowadzić walidację metody sensorycznej w laboratorium wg normy PN-EN 1622:2006 (metoda uproszczona, parzysta, wybór niewymuszony)
- Potwierdzenie ważności wyników badań

- Badanie sensoryczne wody do spożycia w praktyce
- Pytania, dyskusja, rozwiązywanie problemów

Prowadzący szkolenie:

mgr Karolina Spychalska – wykładowca z wieloletnim doświadczeniem w badaniach mikrobiologicznych wody i osadów ściekowych, koordynator analiz sensorycznych w akredytowanym laboratorium, absolwentka Biologii molekularnej, certyfikowany audytor wewnętrzny systemów zarządzania

Cena szkolenia

650,00 zł netto/os. + 23% VAT

Podana cena obejmuje udział w szkoleniu, certyfikat uczestnictwa, materiały szkoleniowe (w formie elektronicznej), ciepły posiłek, serwis kawowy.

Uczestnik szkolenia otrzymuje w dniu szkolenia Fakturę z 7- dniowym terminem płatności.

Informacji dotyczących organizacji szkolenia udziela:

Iwona Federkiewicz, tel. 661 296 543, adres e-mail: szkolenia@arques.pl