

Osnova kurzu Sensorické hodnotenie potravín (platí pre 2 dňový kurz)

Prednášky:

1. Úvod do sensorického hodnotenia potravín, terminológia, zákonitosti, využitie sensorickej analýzy pri hodnotení surovín, polotovarov a hotových výrobkov. Sensorická hodnota ako významný marketingový prvok pri predaji a nákupe potravín a nápojov
2. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov. Proces vnímania organoleptických vlastností zmyslami.
3. Metódy sensorického hodnotenia.
4. Požiadavky na sensorické laboratória a hodnotiteľov. Aplikácia STN, EN a ISO noriem pri sensorickom hodnotení potravín a nápojov . Podmienky pre získanie Osvedčenia vybraného posudzovateľa.

Praktické cvičenia:

1. Metódy overovania chuťových zmyslových schopností a predpokladov pre hodnotenie, výber hodnotiteľov. Rozlíšenie základných chuťových kvalít, preverenie prahových koncentrácií sensoricky aktívnych látok, rozlíšenie prahových koncentrácií základných chutí. Skúška chuťovej a vôňovej pamäti. Rozlišovanie stupňa farby, zákalu a konzistencie potravín. Cvičenie je realizované podľa ISO a EU noriem.
2. Metódy overovania čuchových zmyslových schopností. Rozpoznávanie rôznych druhov vôní a nežiaducich pachov v surovinách, obaloch a hotovom výrobku. Určovanie kvality sensoricky aktívnych látok a ich prahových koncentrácií. Precvičenie párového testu, rozlišovacích a pamäťových testov pri hodnotení potravín. Cvičenie je realizované podľa ISO a EU noriem.
3. Špeciálne cvičenie: Hodnotenie vybraných druhov alkoholických nápojov, potravín, obalov a obalových materiálov (podľa zamerania kurzu). Postupy pri organizovaní prehliadok hodnotenia kvality potravín a nápojov. Spôsoby používané pri hodnotiacich systémoch a schém, ich výhody a nevýhody. Praktické precvičovanie hodnotenia potravín a nápojov . Vyhodnotenie sensorických testov posudzovateľov.

Záver:

- Preskúšanie účastníkov kurzu podľa ISO noriem
- Zhodnotenie kurzu
Odovzdanie dokladu „Osvedčenie o absolvovaní kurzu“
Odovzdanie certifikátu „Osvedčenie vybraného hodnotiteľa“

Časový harmonogram bude spresnený pred začiatkom kurzov, celkový hodinový výmer kurzov je 15 hodín, vrátane preskúšania.