

SENZORICKÉ LABORATÓRIUM

Oddelenie výživy a hodnotenia kvality potravín,

Ústav potravinárstva a výživy

Fakulty chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave

Radlinského 9, 812 37 Bratislava

ponúka kurz

SENZORICKÉ HODNOTENIE POTRAVÍN A OBALOV

akreditovaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu
(číslo akreditácie Ministerstva školstva SR - 0473/2016/117/2)

Kurzy sú **určené** pre osoby z oblasti výroby, predaja a hodnotenia kvality potravín, obalov alebo obalových materiálov, ktorí si chcú alebo potrebujú prehĺbiť svoje vedomosti a schopnosti v metódach a technikách senzorického posudzovania.

Absolventi kurzu sa naučia metódy a techniky senzorického hodnotenia potravín, obalov a obalových materiálov. Získajú poznatky o štatistickom hodnotení výsledkov a rozšíria si teoretické vedomosti o senzorickom hodnotení a legislatíve.

Kurz pozostáva z **teoretických prednášok** a **praktických cvičení**, testov potrebných na ich kvalifikáciu.

Po skončení kurzu absolvent dostane **Osvedčenie o absolvovaní kurzu** s celoštátnou pôsobnosťou a po zvládnutí záverečných testov aj **Osvedčenie vybraného posudzovateľa** (podľa normy **STN ISO 8586 a jej novely ISO 8586/C1**) s limitovanou dobou platnosti (3 roky).

Odborným garantom kurzov je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

Kurzy vedie Ing. Vladimír Žúbor PhD. a Doc. Ing. Stanislav Sekretár, PhD.

Kontaktné osoby: pani Gabriela Sisáková, g.sisakova@zoznam.sk, 0905 416 211
Ing. Vladimír Žúbor, PhD., vladimir.zubor@stuba.sk, 0918 674 197
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., lubomir.valik@stuba.sk, 0918 674 518

Osnova kurzu a rozsah:

Teoretické prednášky

- 1. Princípy senzorickej analýzy, terminológia používaná pri sensorickom hodnotení, psychometria (1 hod)**
Úvod do senzorickej analýzy, Význam senzorickej analýzy pre posudzovanie vinárskych surovín a výrobkov, Základné pojmy a zákony senzorickej analýzy
- 2. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov (1 hod)**
Zrakový orgán, Chuťový orgán, Čuchový orgán, Hmatový orgán, Sluchový orgán
- 3. Všeobecné podmienky pre sensorické hodnotenie (2 hod)**
Požiadavky na sensorické laboratórium, Prípravovňa vzoriek - vybavenie, hygienické požiadavky, Ostatné priestory sensorického laboratória
- 4. Metódy sensorického hodnotenia (2 hod)**
Rozlišovacie testy, bodovacie testy a metódy opisu
- 5. Kategorizácia potravín podľa zvolenej komodity (1 hod.)**
Najnovšie trendy v technológii výroby vybraných potravín
Výber vhodného obalového materiálu na balenie zvolenej potravinárskej komodity

Praktické cvičenia

- 1. Testy na preverenie schopností hodnotiteľa (6 hod)**
Schopnosť rozlíšiť základné chute
Overenie prahovej citlivosti chute
Schopnosť rozlíšiť prahové rozdiely chutí
Overenie chuťovej pamäti
Schopnosť určenia poradia podľa intenzity vône
Schopnosť určenia poradia podľa intenzity farby
Schopnosť určenia prahových rozdielov vône
Určenie vône rôznych druhov korenia a zložiek aróm
- 2. Praktické hodnotenie potravín, obalov a obalových materiálov (2 hod)**