

## **Osnova kurzu Senzorické hodnotenie potravín (platí pre 1 dňový kurz)**

**1 dňové kurzy** , sú výlučne určené pre tých účastníkov kurzov sensorického hodnotenia , ktorí v minulosti absolvovali 2 dňový kurz a po 3 rokoch od termínu absolvovania kurzu si potrebujú obnoviť platnosť **certifikátu Osvedčenie vybraného posudzovateľa** podľa normy ISO 8586 a jej novely ISO 8586/C1.

### **Praktické cvičenia a následné preskúšanie účastníkov podľa ISO noriem**

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. 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 pre jedno dňový kurz je 8 hodín, vrátane preskúšania.