

17–19 жовтня 2018 року

Україна, Київ

МІЖНАРОДНА ВИСТАВКА КОМПЛЕКСНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЛАБОРАТОРІЙ**Семінар «Сенсорний аналіз в харчовій промисловості»****Дата та час проведення:**

18 жовтня 2018, 12.45-18.00

Місце проведення:

м. Київ, ВЦ «КиївЕкспоПлаза», вул. Салютна, 2-Б, павільон №1, зал №1

Організатор:

Одеська національна академія харчових технологій

Спікери:**Ткаченко Оксана Борисівна, Каменева Наталя Валеріївна**

Сенсорний аналіз є одним з основних факторів успіху при розробці харчових продуктів, оскільки дозволяє не тільки розробити новий продукт із заздалегідь заданими властивостями, але й завдяки маркетинговим складовим під час розробки продукту отримати споживчу оцінку і орієнтовну перспективну нішу на ринку

Цілі сенсорної оцінки в промисловості:

- ✓ Порівняння продуктів;
- ✓ Моніторинг впливу упаковки і термінів зберігання;
- ✓ Перевірка біномної причини / ефекту технологічної обробки і альтернативних прийомів;
- ✓ Оцінка виробництва пілотних установок, збільшення масштабів впливу, наявність браку;
- ✓ Розробка нових продуктів;
- ✓ Копіювання існуючих продуктів;
- ✓ Створення терруарних продуктів (особливих за географічним положенням, притаманних певній місцевості);
- ✓ Опис їжі за її сенсорними характеристиками;
- ✓ Оптимізація рецептур;
- ✓ Перевірка на прийнятність споживачем

ПРОГРАМНІ ПИТАННЯ*

- Сенсорний аналіз: сучасний статус в харчовій промисловості
- Сенсорні атрибути (характеристики) та способи їх сприйняття
- Організація сучасного сенсорного аналізу: лабораторія, продукти, панель
- Фактори, що впливають на сенсорні вердикти
- Характеристика основних методів сенсорного дослідження: розпізнавальні методи, методи з використанням шкал і категорій (атрибутні), описові (дескрипторні) методи
- Нормативні документи сучасного сенсорного дослідження