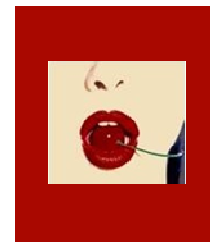


ADRIANT - SZKOLENIA

Serdecznie zapraszamy do udziału w szkoleniach organizowanych przez
Laboratorium Sensoryczne ADRIANT

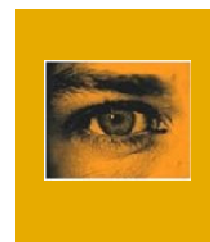
Miejsce szkolenia: Laboratorium Sensoryczne ADRIANT
Ul. Waryńskiego 1, 00-645 Warszawa

Tematyka szkoleń:



BLOK 2: Zastosowanie metod analizy sensorycznej w kontroli jakości produktów żywnościowych

Cel szkolenia: Zapoznanie z metodami sensorycznymi stosowanymi w kontroli jakości
produktów żywnościowych połączone z weryfikacją wrażliwości sensorycznej
uczestników.



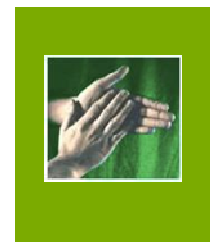
Zakres szkolenia:

Część teoretyczna

2 wykłady teoretyczne (2 x 45 min.): podstawowe zasady analizy sensorycznej, sensoryczne
metody stosowane w kontroli jakości produktów etc.

Część praktyczna

**Testy weryfikujące wrażliwość sensoryczną uczestników oraz ćwiczenia praktyczne z
zastosowaniem metod sensorycznych kontroli jakości (testy różnicowe, metoda punktowa
etc.)**



**Osoby zainteresowane uzyskaniem szczegółowych informacji o szkoleniu prosimy o kontakt:
tel. 22 592 47 03/ 22 592 47 10, e-mail: u.dabrowska@silliker.pl/ a.ryczywolska@silliker.pl**

Ramy czasowe szkolenia: 23 marzec 2010/ 30 marzec 2010/ 10 czerwiec 2010, godz. 9-16

Max. ilość uczestników: 12 osób*

Cena: 690 zł netto (obejmuje również materiały szkoleniowe, lunch i przerwę kawową)

Zajęcia praktyczne odbywają się w laboratorium sensorycznym ADRIANT spełniającym warunki
określone przez Polską Normę PN-ISO 8589 (Analiza sensoryczna - Ogólne wytyczne
projektowania pracowni analizy sensorycznej), posiadającym 12 indywidualnych stanowisk dla
oceniających.

**Osoby zainteresowane szkoleniem prosimy o wypełnienie formularza zgłoszenia i przesłanie
go pod numer fax (22) 592 47 38 lub drogą mailową: u.dabrowska@silliker.pl.**

