

TEMEL DUYUSAL TADIM EĞİTİMİ

EĞİTİMİN AMACI:

Bu eğitim, ürün seçim, değerlendirme konularında ürünler arası karşılaştırma, sıralama ve değerlendirme yapabilmeleri için gerekli alt yapının oluşturulması için hazırlanan bir bilgilendirme eğitimidir.

EĞİTİM İÇERİĞİ:

- Duyusal değerlendirmeye giriş (tanımı, önemi, kapsamı, gıda sektöründe kullanım amaçları)
- Duyusal test laboratuvarı (yerleşimi, düzeni, örneklerin hazırlanması, sunumu vb.)
- Ürün, Kriter, Test seçimi
- Panelist seçimi
- Duyusal test teknikleri
 - -Basit farklılık testleri: Eşlenmiş kıyaslama, üçgen testi vb.
 - -Çoklu kıyaslama testleri: Sıralama testleri, puanlama vb.
 - -Tercih Testleri
- Tüketici Panelleri
- Genel Tat ve Koku Uygulaması
 - -Temel tatları tanıma
 - -Koku testleri (6 koku için)
 - -Tat duyarlılığı testi (2 tat için)
- Vaka çalışması
 - Eşlenmiş kıyaslama
 - Sıralama testi
- Sonuç Değerlendirme



EĞİTİM HAZIRLIĐI:

EğitimİN başarılı ve sağlıklı yürümesi için maksimum 10 kişilik gruplarla düzenlenir.
Eğitim katılımcılarının eğitim gününde

- Parfüm kullanmamaları
- Kokulu kozmetik, sabun ürünü kullanmamaları
- Koku ve tat duyarlılığını etkileyebilecek ilaç almamaları
- Eđitimden 1 saat önce yemek çay, kahve vb içecek ve sigara içmemeleri
- Eğitim sırasında kahve, çay, şeker, sakız ve gıda tüketmemeleri gerekmektedir.

KATILIMCI PROFİLİ:

Gıda endüstrisinde çalışan her düzeydeki personel
(Kalite, Üretim, Ar-Ge ve Satış & Pazarlama personeli öncelikli)

EĞİTİMİN SÜRESİ: 1 gün

İLETİŐİM: 0216 906 00 40

info@karmalt.com