



ПОКАНА

за

Национален двудневен научно - практически курс

Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки
25 и 26 март, 2020 година
София

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа.

Чрез получените знания, те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория “Сензорен анализ”

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП – същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II Модул - Практически упражнения "Сензорен анализ"

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса – сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
- 3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:**
 - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
 - 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли – различни видове кафе и чай.
 - 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произвеждани в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София.

След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **19.03. 2020 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.
 - Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е **160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС**
 - За редовни членове на СХП таксата за участие е **120 лв. без ДДС, 144 лв. с ДДС**
 - В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
- 3. Регистрацията на участниците - за София: е на 25.03.20 год. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски” № 108, ет. 4, офис 408**
 - 1 ден** – от 10,00–17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).
 - 2 ден** – занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 –13,00);

Сумите се превежда по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България” ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987-47-44,
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

**в курс по органолептичен анализ
25 и 26 март, 2020 година ,София**

Име и фамилия **ЕГН**.....

Месторабота....., **браниш**....., **Длъжност**..... **П.Код**.....

град..... **ул.№**.....**Тел**.....

Данни за ф-ра: ЕИК М.О.Л.

Адрес:.....

Декларирам, че предоставените от мен данни могат да бъдат използвани за регистрация на участието ми в обучението

Дата Подпис:.....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 19. март.2020 г. на адрес:

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост