

Kurs i sensorikk

Forbrukerne stiller stadig større krav til matens utseende, smak, lukt og konsistens. Produktet skal være godt og det skal smake likt hver gang forbrukerne kjøper det.

Vi kan dele vår kompetanse med deg!

Eurofins Norsk Matanalyse har lang erfaring innen faget sensorikk. Vi tilbyr faglig rådgiving til hele næringsmiddelbransjen, og vi holder et praktisk kurs for bedrifter som ønsker å sette fokus på sensorikk.

Kurs innhold

Teoretisk del

1. Sensorikk som analysemetode
2. Faktorer av betydning for praktisk-sensorisk analyse
3. Sensorisk kvalitetstesting

Praktisk del:

1. Lukttest
2. Grunnsmakstest
3. Bedømmelse av produkter



”Det var et meget bra kurs, og meget bra gjennomført produkttest. Vi har fått litt å jobbe med! Glemte å legge igjen evaluerings-skjema, men dere kan fylle ut et med topp-score på alt.” Fornøyd deltager kurs 2008.

Ta kontakt med Eurofins Norsk Matanalyse for mer informasjon:

Kjersti Hovde Christensen

T| 945 04 156

✉ kjersti.hovde.christensen@eurofins.no

Laila Hagevik Kvalheim

T| 945 04 154

✉ laila.hagevik.kvalheim@eurofins.no