

11.04 2019 року

в ОНАХТ, м. Одеса

на базі лабораторії сенсорного аналізу

ВІДБУВСЯ СЕМІНАР-ПРАКТИКУМ

ПРОВЕДЕННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

ЗГІДНО З ДСТУ 4492:2017

для працівників лабораторії пресового заводу (м. Южне)

На тренінгу розглядались наступні питання:

- фактори, що впливають на сприйняття кольору, смакових відчуттів та на формування запаху. (Лекція)
- визначення смакової чутливості випробувачів (Лаб. роб.)
- організація сучасного сенсорного аналізу (Лекція)
- особливості сенсорних характеристик зернових культур.
- визначення кольору, запаху та смаку зерна олійних культур (Лаб. роб)
- практичне лабораторне заняття з визначення кольору, запаху та смаку соняшnikової олії за ГОСТ 5472.
- практичне лабораторне заняття з визначення прозорості соняшnikової олії двома методами за ГОСТ 5472.