

VÚM s.r.o., výzkumná organizace s finanční podporou Ministerstva zemědělství ČR,  
NAZV dle rozhodnutí MZE-RO1424

## Workshop a přezkoušení způsobilosti senzorických posuzovatelů

Školení je určeno pro pracovníky z potravinářských provozů a  
pracovníky laboratoří, analyzujících potraviny

**Místo konání:** VŠCHT, Praha

**Časový rozvrh:** 9:00 – 13:30 hod. (prezence od 8.30 hod.)

### **Program:**

- ČSN EN ISO 8586 Senzorická analýza – Obecná směrnice pro výběr, výcvik a sledování činnosti vybraných posuzovatelů a odborných senzoričeských posuzovatelů
- Rozlišení základních chutí a vybraných pachů/vůní
- Určení citlivosti chuti a senzoričeské paměti
- Rozdílové posouzení (chuti a pachu)
- Pořadová posouzení (chuť, pach, barva, zákal)

Účastníkům workshopu bude vystaven certifikát o způsobilosti k  
senzoričeskému hodnocení.

**Účastnický poplatek: 3.300 Kč bez DPH/osoba**



Bližší informace na emailu [akce@milcom-as.cz](mailto:akce@milcom-as.cz)