



En dag om aromer

20 mars på RISE i Göteborg

Att hitta rätt bland aromer kan vara avgörande för hur produkten upplevs! Men, vad påverkar upplevelsen? Vilka regleringar måste vi ta hänsyn till? Vilka trender ser vi i aromer? Hur kan vi mäta upplevelsen av aromer? Nordic Taste & Flavour Centre bjuder in dig i samverkan med flera aromföretag till ett seminarium om aromer.

Under förmiddagen ger **Anna Sjölund, IFF** en föreläsning om aromer, dess historia och utveckling. Vi får lära oss om hur aromer är uppbyggda, användning och råvaror. Självklart kommer vi även att få dofta och smaka tillsammans med Anna. Anna har 20 års erfarenhet av smak och innovation med en bakgrund i både beteendevetenskap och dryckeskunskap. Hon har de senaste 7 åren arbetat på IFF, International Flavors & Fragrances.

Jan-Olof Lundberg, Kokomi kommer vidare att föreläsa om EU-regleringar kring aromer, vilka blir konsekvenserna vid användning av aromer? Jan-Olof har arbetat hela sitt liv inom forskning och innovation, och inte minst lagstiftning inom

livsmedelsbranchen. Han har en bakgrund som kemiingenjör och utbildad flavourist, idag driver han egna företaget Kokomi AB.

Under eftermiddagen får vi ta del av en trendspaning från **Maria Hansare**, Marknadschef på **Nordarom**. Vad är på gång inom aromer? Patrik Libander, RISE kommer ge en demonstration av GC-olfaktometri.

Efter det blir det en längre workshop tillsammans med **Dominique Valentin**, professor vid **AgroSup Dijon** och **Mihaela Mihnea, RISE**. Workshopen kommer ge en introduktion kring komplexiteten av de faktorer som kan påverka doftupplevelsen.

Du får kunskap om

- ✓ Aromers uppbyggnad
- ✓ EUs regleringar kring aromer
- ✓ Luktanalyser m h a GC-olfaktometri
- ✓ Praktisk workshop

Program

09.30 Kaffe & smörgås

10.00 » Välkomna!
Cecilia Norman – projektledare Nordic
Taste & Flavour Centre, RISE



» Vad är en arom?
Anna Sjölund, IFF



» EU:s aromlagstiftning och dess
konsekvenser. Följs av längre
frågestund
Jan-Olof Lundberg, Kokomi

11.45 Lunch

12.30 » Failing Forward -
trendspaning
Maria Hansare,
NordArom



13.15 » Workshop – mätning av aromer och
interaktioner.

Mihaela Mihnea, RISE och
Dominique Valentin,
AgroSup Dijon . OBS. på engelska



» GC-O Aromers interaktion
Patrik Libander, RISE



Fika

15.30 Avslutande diskussion och frågor

16.00 Potentiella samverkansprojekt – en
möjlighet att tillsammans med andra
företag utvecklas mer inom området

16.15 Tack för idag

Allmän information

Plats

RISE Jordbruk och Livsmedel, Göteborg
Frans Perssons väg 6 [karta](#)

Priser

1 500 kr för medlemmar i Nordic Taste and
Flavour Centre
2 500 kr för icke medlemmar

Anmälan

Anmälan finner du på:

<http://www.sp.se/sv/training/Sidor/Endago-maromer.aspx> och www.nordtaste.se

Glöm inte ange eventuella allergier.

Kontakt

För frågor om seminariet, medlemskap etc.
kontakta:

Cecilia Norman, projektledare,
e-post: cecilia.norman@ri.se
telefon: 010 - 516 66 48

Sista anmälningsdag är **15 mars**

Vi vänder oss till dig som arbetar med inköp av
aromer, kvalitetskontroll och
produktutveckling, där aromer är en viktig
komponent. Du är verksam inom
livsmedelsindustrin, handeln,
restaurangbranschen eller offentlig sektor.