



# Nya sensoriska metoder!

1 mars på RISE i Göteborg

**Med nya metoder för att mäta sensoriska upplevelser kommer nya möjligheter! Under detta seminarium kommer vi att lyfta nya sensoriska metoder och tillvägagångssätt för att mäta smakupplevelse. När kan metoderna användas, och hur påverkas resultatet? Hur används sensoriska metoder i olika företag? Vad kan vi lära oss?**

Nordic Taste & Flavour Centre bjuder in dig till ett seminarium om nya sensoriska metoder. Våra föreläsare ger dig den teoretiska bakgrunden och det praktiska resultatet av olika sensoriska metoder. Vi har även bjudit in representanter från svenska livsmedelsföretag för att berätta om sina erfarenheter från olika metoder och hur de tillämpar dem.

Med detta seminarium vill vi ge dig en ökad trygghet och fler möjligheter för att på bästa sätt sensoriskt utvärdera din produkt!

Under förmiddagen kommer **Mihaela Mihnea** och **Penny Bergman** berätta om olika typer av metoder. **Mihaela Mihnea** kommer att föreläsa om hur kategorisering och mapping/naping kan användas för att explorativt definiera de viktigaste dimensionerna i den sensoriska upplevelsen. Mihaela Mihnea har lång

erfarenhet av olika typer av kategoriseringsuppgifter och hur metodiken kan inverka på resultatet.

**Penny Bergman** kommer att föreläsa om hur platsen för utvärdering inverkar på resultatet och upplevelsen av produkten. Smakar produkten bättre hemma än i en lab-miljö. Vilka är fördelar och nackdelar med olika grader av immersion. Penny Bergman har arbetat länge med hur olika aspekter påverkar den sammanvägda upplevelsen och bedömningen av en produkt.

Under eftermiddagen är det kortare föreläsningar med fokus på praktisk erfarenhet från industrin. Dagen avslutas med en längre workshop kring smak för att ge dig de rätta verktygen för att direkt kunna applicera metoder i din verksamhet!

**Du får kunskap om**

- ✓ Kategoriseringsmetoder
- ✓ Platsens påverkan
- ✓ Sensoriska metoder inom industrin
- ✓ Praktisk workshop

## Program

09.30 Kaffe & smörgås

10.00 » Välkomna!

*Cecilia Norman – projektledare Nordic Taste & Flavour Centre, RISE*



» Kort introduktion – överblick över nya sensoriska metoder  
*Penny Bergman, RISE*



» Immersionsnivåer och resultat – en fallstudie  
*Penny Bergman, RISE*

» New methods in application of wine – categorisation and free sorting  
*Mihaela Mihnea, RISE*



» Sensorisk tillämpning för EMV  
*Marie Vestin, Bergendahls*

11.30 Lunch

12.30 » Tid för smak – en föreläsning kring tidsdynamiska sensorikmetoder  
*Karin Wendin, Kristianstad University*



» Sensorisk analys och kvalitetskontroll i industrin  
*Andreas Öbrink, The Absolut Company*

13.30 » Workshop med metodövning kring sorting.



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:

<https://www.sp.se/sv/training/Sidor/Nyasensoriskametoder.aspx> och [www.nordtaste.se](http://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](mailto:cecilia.norman@ri.se)  
telefon: 010 - 516 66 48

Sista anmälningsdag är **22 februari**

Vi vänder oss till dig som arbetar inom livsmedelsindustrin, restaurangbranschen eller offentlig sektor och som vill lära dig mer om nya sensoriska metoder!