

Курсеви целоживотног учења на Технолошком факултету Нови Сад

Назив курса:	Обука за сензорску анализу хране и материјала
Опис курса:	<p>Програмом обуке обухваћене су следеће теме:</p> <p>Дефиниција сензорске анализе. Развој сензорске анализе и тренутно стање у овој области.</p> <p>Циљеви и значај сензорске анализе - Развој новог производа; Сличност производа; Побољшање производа; Промена процеса производње производа; Смањење трошкова и/или избор нових извора снабдевања; Контрола квалитета производа; Стабилност производа током складиштења; Класирање или рангирање производа; Прихватљивост производа од стране потрошача и/или мишљење потрошача; Избор, тренинг, обука, припрема и праћење оцењивача; Корелација сензорских са хемијским и физичким тестовима; Праг детекције додатих супстанци; Научно истраживачки рад.</p> <p>Објективизација сензорске анализе – ISO стандарди у сензорској анализи (представљање преко 30 стандарда) – Општи стандарди (терминологија); Стандарди за оцењиваче (избор, обуку, тренинг, припрему и праћење оцењивача); Стандарди за уређење просторија за сензорску анализу; Стандарди за припрему узорака за сензорску анализу; Стандарди за сензорска својства (изглед, мирис, укус, текстура); Стандарди за методе сензорске анализе.</p> <p>Спровођење сензорске анализе – Одредити циљ новог пројекта; Одредити циљ сензорске анализе, „Скрининг“ узорка; План сензорске анализе; Извођење методе сензорске анализе; Анализа добијених података; Интерпретација (тумачење) и извештај о резултатима.</p> <p>Сензорски квалитет производа (хране и пића) и материјала (супстанце и предмета) – Прехрамбена индустрија; Индустрија хране за животиње; Биотехнолошка индустрија; Козметичка индустрија; Текстилана индустрија; Индустрија коже и обуће; Дуванска индустрија; Фармацеутска индустрија; Хемијска индустрија; Индустрија грађевинских материјала итд.</p> <p>Сензорска својства производа и материјала – Репрезентативна сензорска својства – носиоци, интензитет и природа сензорских својстава.</p> <p>Терминологија у сензорској анализи – речник – Изглед (боја, облик, површина, структура); Мирис; Укус (кисело, горко, слано, слатко, алкално, умами, метално); Текстура – механичка (тврдоћа, кохезивност – ломљивост, жвакљивост и гумозност, вискозност, еластичност, адхезивност), геометријска (зрнаво, грађа) и својства површине (влажност, масност).</p> <p>Анатомско-физиолошке основе сензорске анализе – грађа и функција чула: вида, мириса, укуса, додира и слуха.</p> <p>Технике сензорског испитивања – Визуелна техника; Олфакторна техника; Густативна техника; Палпаторна техника; Аудијска техника.</p> <p>Лабораторије (просторије за испитивање и припрему узорака) за сензорску анализу хране – обезбеђивање минималних неопходних услова у погледу простора, опреме и прибора у просторијама за сензорску анализу – Величина; Кабине; Рад у групи; Осветљење; Температура; Релативна влажност; Бука.</p> <p>Узорковање, припрема и презентација узорка за сензорску анализу – Врсте и категорије узорака; Репрезентативни узорак; Количина узорка; Шифрирање узорака; Редослед, динамика и број представљања узорака; Извођење испитивања.</p>

	<p>Методе сензорске анализе хране – Тестови разлика (дискриминативни тестови) - „Парни“ тест; Тест „троугла“; „Дуо-трио“ тест; „Два од пет“ тест; „А“ – „није А“ тест.</p> <p>Тестови у којима се користе скале и рангови (категирије) – Номиналне скале; Ординалне скале; Интервалне скале; Скале односа; „Ранг“ тест.</p> <p>Дескриптивни (аналитички) тестови – Једноставни дескриптивни тест; Квантитативни дескриптивни тест.</p> <p>Избор, тренинг, обука, припрема и праћење оцењивача – Типови оцењивача; Регрутовање; Проверавање кандидата – тестови за утврђивање умањења (погоршања) сензорске способности кандидата, тестови за процењивање нивоа сензорске оштрине кандидата и тестови за процену способности кандидата за описивање и саопштавање сензорских опажања – Ишихара тест; Идентификација укуса; Тест поређења; Тестови за откривање подражаја; Тестови разликовања нивоа интензитета подражаја; Упознавање са различитим типовима прагова; Методе мирисања – директне и ретроназалне; Тест описног изражавања мириса.</p>
ЕСПБ:	-
Циљеви:	Циљ обуке је упознавање полазника са методама сензорске анализе хране и материјала и њиховом практичном применом.
Предзнање:	Потребно је да полазници имају основно знање о сензорској анализи хране и материјала.
Компетенције које се стичу:	Полазник који успешно положи тест је оспособљен да самостално примени методе сензорске анализе хране и материјала.
Предавачи:	Др Владимир Томовић Др Здравко Шумић
Трајање:	2 дана
Број полазника:	Максимално 20
Учесталост одржавања:	Квартално
Место одржавања:	Технолошки факултет Нови Сад
Контакт особа:	Здравко Шумић
Телефон контакт особе:	+381 21 485 3701, +381 64 169 7426
Имејл контакт особе:	sumic@uns.ac.rs