

【初级班】SEPA 感官分析常用方法实操培训班（第四期）

感官分析技术目前已成为许多企业在新产品开发、产品质量管理、市场预测、市场营销、顾客心理研究等方面的重要手段。特别是食品企业的发展和 innovation 离不开食品感官分析技术的支持，而食品感官分析师和感官评价员的培养需要感官理论知识和实践环节支撑。

为了满足更多行业同仁掌握和提高感官分析技能，食品伙伴网联合行业专家老师及技术团队将陆续开展系列感官分析培训课程，通过多层次、立体化的感官分析课程学习，使基础核心技能得到专业化发展，推动食品感官分析的普及、推广、创新等实施应用问题提供指导。

本期培训为“第四期 SEPA 感官分析常用方法实操培训班（初级班）”，分为理论课程和实操培训两部分，紧紧围绕日常实践中常用的感官分析方法，突出感官分析的实操规范和实践应用案例，同时依托济南感官分析研究中心进行综合型场景实操，为有需要的感官同仁提供专业的学习内容及环境，大家共同进步！

- ✧ **主办单位：** 食品伙伴网
- ✧ **适用对象：** 感官基础薄弱的评测人员、品管品控人员、新产品开发人员
- ✧ **培训时间：** 2024 年 3 月 27-28 日（2 天）
- ✧ **培训地点：** 山东·济南感官分析研究中心
- ✧ **培训费用：** 3600 元/人，同一单位报名 2 人及以上享受优惠价 3400 元/人。
（培训费用包含资料费、结业证书、产品实操费用等，另外差旅、食宿需要自理）
- ✧ **课程特点：**
 - 基础内容，打破感官分析壁垒；
 - 理论+实操，实现最大化培训效果；
 - 经典实例，丰富感官分析实践经验；
 - 专家团队，与您分享感官分析精髓；
 - 优质学员，共同畅游感官分析世界。
- ✧ **课程内容：**

日期	时间	课程安排
Day1	8:50-9:00	开班仪式
	9:00-10:50	专题培训 1：感官分析基础理论 (1) 感官分析的定义、特点、发展史和作用 (2) 感官分析的影响因素 (3) 感官分析的组织（样品、环境） (4) 感官分析与仪器分析的关系
	10:50-11:00	休息
	11:00-12:00	专题培训 2：感官评价小组的建立与维护 (1) 感官评价小组的建立 (2) 感官评价小组的维护
	12:00-13:30	午餐&休息
	13:30-14:30	专题培训 3：感官分析常用方法理论基础 (1) 差别检验常用方法及案例
	14:40-18:00	实操 2：差别检验方法 (1) 实操 1：利用三点检验判断样品的感官差异。 (2) 实操 2：利用“A”-非“A”检验法判断样品感官差异； (3) 实操 3：利用成对比较法判断样品感官强度差异；
Day2	8:30-9:30	专题培训 3：感官分析常用方法理论基础 (2) 标度和类别常用方法及案例
	9:50-12:00	实操 2：标度&类别方法 (1) 实操 1：利用排序法判断样品感官强度差异； (2) 实操 2：利用加权平均法进行样品质量判断； (3) 讨论&答疑
	12:00-13:00	午餐&休息
	13:00-14:00	专题培训 3：感官分析常用方法理论基础 (3) 描述性分析常用方法及案例
	14:00-17:00	实操 3：描述性分析方法 (1) 利用描述性分析法对特定产品进行分析 (2) 讨论&答疑 培训结束，颁发培训证书，合影留念！

备注：为丰富培训实操案例，每期培训选 2 组学员样品进行操作。本培训为系列培训班，可按报名情况调节培训时间，可针对某一行业进行定制化培训，同行业人士可安排在一期进行培训交流。

✧ **报名方式：**请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 service8@esensmart.com

✧ 付款账号:

公司名称: 济南智感分析仪器有限公司

开 户 行: 中国农业银行股份有限公司济南自贸区支行

帐 号: 15116501040020735

✧ 联系人:

刘老师 15550410868 (微信同号)

董老师 15550063916 (微信同号)

