

【初级班】SEPA 线下培训—感官分析常用方法实操培训班（济南站）

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创新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“2023 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：** 2023 年 5 月 16-18 日（2.5 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
第1天	8:50-9:00	开班仪式
	9:00-10:20	专题培训 1: 感官分析基础理论 (1) 感官分析的概念、特点和类型 (2) 食品感官的特性——外观 风味 香气与滋味 质构等 (3) 感官分析的影响因素及控制 (4) 食品感官评价的发展趋势
	10:20-12:00	专题培训 2: 感官分析方法原理和案例 (一) ——差别检验方法 案例一 三点检验确定样品相似性 案例二 确定差别存在的二、三点实验——平衡参比技术 案例三 “A” – “非 A” 检验案例
	12:00-13:30	午餐&休息
	13:30-15:00	专题培训 2: 感官分析方法原理和案例 (二) ——标度的概念和标度应用 (标度赋值方法 常用的标度方法) ——分级实验方法 (加权评分法) 案例四 加权评分法在新产品开发中的应用
	15:00-17:00	专题培训 3: 感官分析与仪器分析的关系 利用仪器分析和感官分析进行产品感官评定的关系 案例一 基于智能感官评价与人工感官评价的火腿风味研究 案例二 质构仪测定肉制品嫩度与感官品评数据的关系研究
	9:00-12:00	实操培训 1: 感官评价员筛选 (1) 感官评价小组建立的基本方法; (2) 感官评价员筛选测试 A—味觉物质匹配检验; (3) 感官评价员筛选测试 B—味觉感受强度辨别检验; (4) 讨论与答疑。
第2天	12:00-13:30	午餐&休息
	13:30-17:00	实操培训 2: 差别检验 & 标度与类别 (1) 利用成对比较法判断两种样品的味觉差异; (2) 利用标度法判断两种市售样品的感官差异; (3) 利用排序检验法评判不同品牌的同类产品嗜好差异; (4) 讨论与答疑。
第3天	9:00-12:30	实操培训 3: 描述性分析 (1) 利用感官剖面检验对特定产品进行分析。 (2) 讨论与答疑。
	12:30-13:00	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：济南富美特信息科技有限公司

开户行：交通银行股份有限公司济南自贸试验区支行

帐号：371899991013000033494

◆ 联系人：

刘老师 15550410868 (微信同号)

贾老师 15345357126 (微信同号)



附件---讲师介绍

于海峰 博士，教授 硕士研究生导师



山东省食品安全专家委员会委员 山东省食品安全抽检监测专家库入库专家。2007年6月毕业于天津科技大学 获发酵工程工学博士学位，入职齐鲁工业大学食品科学与工程学院，2008年12月-2010年12月进入山东大学博士后流动站与阜丰发酵集团有限公司博士后工作站进行合作研究。

主要研究方向：食品感官科学技术，食品风味化学研究。从2007年开始主讲《食品感官品评》和《食品工程原理》课程，《食品工程原理》课程获得齐鲁工业大学一流课程，食品感官品评教学案例获得齐鲁工业大学案例二等奖；多次为食品企业进行食品感官品评方法和实操培训，对感官品评科学方法理论和应用体系具有较深的领悟。

先后主持完成国家十一五科技支撑计划子课题，国家自然科学青年基金项目等10余项。研究成果获得山东省科技进步二等奖1项，三等奖1项；内蒙古自治区科技进步奖二等奖1项；临沂市科技发明奖一等奖1项；临沂市科技进步二等奖1项。先后在国内外重要期刊和国际学术会议上发表论文56篇，参编著作和教材3部。参与完成GB/T22003-2017合格评定食品安全管理体系审核与认证机构要求标准起草工作，ISO/IECTR17032:2019过程认证方案标准起草工作。

毛岳忠 副研究员，硕士生导师。



浙江省有机产业协会副理事长，浙江省食品学会理事。曾在全国百强药企担任研发主管和产品经理，并与2014年联合创立全国十大婴童品牌。长期从事智能感官（味觉与嗅觉）科学及药食同源天然产物营养学研究，先后主持及参与国家自然科学基金、“十三五”国家重点研发计划、航天科技项目、浙江省重点研发计划等国家及省部级科研项目13项。相关研究成果以第一作者发表于npj Science of Food、Food Chemistry、Journal of the Science of Food and Agriculture等国际学术期刊，申请国家及国际发明专利91项，开发并上市了42款营养保健食品和化妆品。