

УВАГА!

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ!



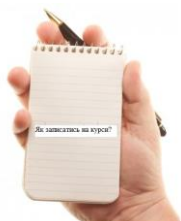
Що дають курси:

- можливість удосконалення професійних вмінь;
- підвищення рівня професійної майстерності та якості знань;
- вивчення інновацій і нових тенденцій у сфері сенсорного аналізу харчових продуктів;
- безцінний досвід, обмін ідеями;
- можливість підняття рівня своїх знань на нову висоту.



Програма курсів буде дуже насичена і цікава. Будуть розглядатися такі питання як:

- сучасний стан сенсорного аналізу в харчовій промисловості;
- характеристика сенсорних атрибутів та способів їх сприйняття;
- хімічна природа кольору, запаху та смаку харчових продуктів;
- характеристика основних методів та основних етапів сенсорного дослідження харчових продуктів;
- сенсорна оцінка різних харчових продуктів з використанням різних методів;
- застосування сенсорного аналізу у R&D – технологіях;
- використання сенсорного аналізу у маркетингу та багато інших цікавих питань.



Як записатись на курси:

- зателефонувати за номером (048)712-40-40; 067-68-28-516;
- звернутись в ауд. А-207 (Консалтинговий центр НДІ ОНАХТ) або ауд. Б-302 (лабораторія Сенсорного аналізу).