



# eFORUM



foodfakty

28.04.2022 | godz. 11:00

## Sensoryczna jakość żywności



PARTNERZY

**intertek**  
Total Quality. Assured.

 laboratorium  
smaku i zapachu

**LECO**  
EMPOWERING RESULTS

**SGS**

PARTNERZY INSTYTUCJONALNI

**InHort**  
INSTYTUT OGRODNICTWA



UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY  
W POZNANIU

# ZAPROSZENIE

## Szanowni Państwo!

To co decyduje o długotrwałym sukcesie produktu, to zdecydowanie jego walory smakowe, ich dopasowanie do oczekiwań konsumentów, ale przede wszystkim ich dopracowana harmonia i niezmienność w czasie.

Bardzo często atrakcyjne nowości, mimo świetnego początku sprzedaży, szybko znikają z rynku. Z drugiej strony wierni klienci od razu wyczuwają zmiany w produkcie wpływające na ich cechy sensoryczne i na ogół to właśnie to, a nie wyższa cena są powodem do poszukiwania nowych produktów.

Profesjonalna ocena sensoryczna pozostaje najlepszym, o ile nie jedynym skutecznym narzędziem kontroli stabilności jakości konsumenckiej produktów.

Czy jednak mamy do dyspozycji wyłącznie aparat pomiarowy, jakim jest człowiek i zespół oceniających? Coraz częściej można powiedzieć, że nie postęp w badaniach i nowe technologie, udoskonalanie tych już znanych daje nowe dotąd niedostępne możliwości.

Na najbliższym eFORUM FoodFakty postaramy się odkryć część tajników sensoryki na bazie zmysłów ludzkich i tej na bazie aparatów pomiarowych.



## Janusz Olejnik

*Założyciel projektu FoodFakty – Food Safety Culture Initiative PL  
Przewodniczący Komitetu Technicznego przy PKN nr 310  
ds. Systemów Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności  
Członek Polskiej Grupy Roboczej przy IFS*

PROGRAM – START godz. 11:00

Blok 1

Zmysły człowieka jako narzędzie pomiarowe w przemyśle spożywczym

Fenomen analizy sensorycznej – zmysły narzędziem badawczym



**dr inż. Beata Szmatowicz**

Kierownik Laboratorium Sensorycznego w Instytucie Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie

11:10



Wrażliwość sensoryczna czy każdy jest ekspertem. Najważniejsze kroki wyboru członków zespołu oceniających w zakładzie (popętniane błędy)



**Aleksandra Koperska**

Specjalista Analiz Sensorycznych, Lider Pracowni Analiz Sensorycznych w Intertek Poland Sp. z o.o.

11:23



Metody optymalizacji pracy zespołu oceniającego w zakładzie, narzędzia do rozwoju kompetencji i precyzji



**Edyta Baranowska**

Specjalizuje się w badaniach żywności z wykorzystaniem technik klasycznych, sensorycznych i instrumentalnych, od kilkunastu lat w SGS Polska

11:36



Sommelier – sędzia czy konsument? Profesjonalna ocena wina w czasie degustacji winiarskich. Ścieżka rozwoju kompetencji eksperta



**Robert Wieprzkowicz**

Ekspert w obszarze NPD i product management w branży spożywczej, FMCG, Laboratorium Smaku & Zapachu

11:49



C.D.



PROGRAM

Blok 2  
Instrumentalna ocena sensoryczna

Czy maszyny mogą zastąpić ludzkie zmysły? Perspektywy w instrumentalnej analizie aromatu żywności



**prof. dr hab. Inż. Henryk Jeleń**  
Pracownia Badania Związków Lotnych i Aktywnych Sensorycznie, Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

12:02



Badanie i wizualizacja percepcji smakowo-zapachowej w ujęciu praktycznym



**Edyta Szyszko**  
Inżynier Sprzedaży, LECO

12:18



Blok 3  
Case study

Czynniki kształtujące preferencje konsumenckie dla owoców



**prof. dr hab. Dorota Konopacka**  
InHort – Instytut Ogrodnictwa – Państwowy Instytut Badawczy

12:31



Ocena i charakterystyka cech sensorycznych olejów jadalnych



**dr hab. Małgorzata Wroniak,**  
**prof. SGGW**  
Katedra Technologii i Oceny Żywności  
Zakład Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych, SGGW w Warszawie

12:47



Sesja Q&A

13:03-13-30

## Warunki uczestnictwa

- ❖ Udział w eFORUM Sensoryczna jakość żywności jest bezpłatny.
- ❖ Niezbędna jest rejestracja przez kwestionariusz dostępny na stronie [foodfakty.pl](http://foodfakty.pl)
- ❖ Prosimy rejestrować się na e-maile firmowe.
- ❖ Rejestracja na e-maile prywatne może skutkować brakiem potwierdzenia udziału.

### REJESTRACJA

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

To szeroko zakrojony projekt, w którym kluczową rolę spełnia profesjonalny portal informacyjny wraz z uzupełniającymi narzędziami, jak: newslettery, raporty, bazy danych. Zapewniamy „zabieganej” kadrze managerskiej możliwość szybkiego i syntetycznego zapoznania się z najważniejszymi trendami rynkowymi, zmianami w prawie i nowymi technologiami dla jakości i bezpieczeństwa poprzez portal, e-mail, komórkę i media społecznościowe. Koncentrujemy się na zagadnieniach wspierających rozwój szeroko pojętej jakości i bezpieczeństwa żywności.

Dla kadry kierowniczej proponujemy profesjonalne narzędzia dostępne w [Strefie Managera](#)

### NADCHDZĄCE WYDARZENIA

**foodfakty**  
Food Safety Culture Initiative

**6-10 czerwca 2022**

**foodfakty**  
**SAFETY**  
**WEEK**  
2022

**FOOD SAFETY WEEK – CYKL eFORUM  
FoodFakty**

**W RAMACH OBCHODÓW  
MIĘDZYNARODOWEGO  
DNIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI**

