

产品感官评定分析体系培训通知

主办单位： 食品伙伴网 中粮营养健康研究院

培训机构： 中粮营养健康研究院

适用对象： 感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

授课讲师： 中粮营养健康研究院资深培训师

培训地点： 北京市昌平区

详细地址： 北京市昌平区北七家镇定泗路 238 号(未来科技城内)

培训时间： 第 12 期 2019 年 12 月 19 日--20 日 （ 12 月 19 日上午 8:30-9:00 签到）

培训天数： 2 天

培训费用： 3200 元/人 （含午餐费），同一单位报名 2 人及以上享受优惠价 3000 元/人。

课程内容：

2019 感官评定分析培训课程表

日期	时间	课程安排
培训前（线上）		感官评定相关基础知识 ◆ 食品感官科学基础知识 ◆ 影响感官测试的因素 ◆ 食品感官分析标准现状和发展趋势
第一天	9:00-10:45	食品感官科学发展现状及技术概论 ◆ 食品感官科学技术概论 ◆ 食品感官评价方法在中国企业的应用情况 ◆ 食品感官评价方法在企业中应用案例解析
	11:00-12:00	差别检验原理 ◆ 差别检验的原理及方法选择 ◆ 差别检验规范实验流程
	14:00-17:00	差别检验的实操 ◆ 三点检验的实际操作 ◆ 排序检验的实际操作
		描述性分析的原理与实操 ◆ 描述性分析的原理及方法选择 ◆ 描述性分析的规范实验流程 ◆ 描述性分析的实际操作
	消费者偏爱检验的原理与实操 ◆ 消费者偏爱检验的原理 ◆ 消费者偏爱检验的规范实验流程 ◆ 消费者偏爱检验的实际操作	

第二天	9:00-10:45	感官评价员的招募、筛选与维护 ◆ 感官评价员的分级 ◆ 感官评价员的招募、筛选与维护原则与流程 ◆ 感官评价员的能力测试实际操作
	11:00-12:00	“感问”分析系统的实际操作及结果统计分析 ◆ “感问”分析系统的实际操作 ◆ 差别检验测试结果解读 ◆ 描述性分析检验测试的结果解读 ◆ 消费者偏爱检验测试结果解读
	14:00-15:30	消费者及市场研究支持产品研发及上市产品推广 ◆ 消费及市场洞察研究的必要性 ◆ 如何挖掘消费者的需求 ◆ 如何确定消费人群 ◆ 如何评估产品概念 ◆ 如何评价产品包装 ◆ 如何评估产品品牌 ◆ 什么样的洞察才是有效的
	15:30-16:00	中粮营养健康研究院参观
	16:00-17:00	培训考试及课程答疑 ◆ 培训考试 ◆ 课程答疑

备注：为丰富培训实操案例，每期培训选1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。

课程特点：

线下+线上混合式学习模式，最大化培训效果

小班教学，系统学习常用感官评定方法；

实用性强，快速掌握如何合理选择感官评定方法；

经典实例，丰富感官评定实践经验；

中粮营养研究院资深培训讲师，多媒体教学，与您分享感官评定学科的精髓

报名方式：请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 ganguan@foodmate.net

联系人：

贾老师 13275458250 ； 曲老师 13210910866 ——（微信同号）



附件 1. 报名回执表

2019 年产品感官评定体系培训报名回执

请将报名回执发送邮件至：ganguan@foodmate.net

单位名称			单位类型		
通讯地址					
联系人			手机		
主营产品					
样品测试意向	<input type="checkbox"/> 考虑提供样品 <input type="checkbox"/> 不考虑提供样品 您自己产品主要问题或需要测试的内容是_____				
<p style="color: red;">请悉知：每期培训只选 1 组学员样品，作为实操案例。提前 1 周确认样品信息，可提前邮寄或现场带过去。样品要求：合格成品（附检测报告+质量保证书）</p>					
参会人员信息					
姓名	性别	部门/职务	手机	办公固话	E-mail
发票详细信息					
发票抬头			发票类型	<input type="checkbox"/> 增值税专票 <input type="checkbox"/> 增值税普票	
发票内容	<input type="checkbox"/> 培训费 <input type="checkbox"/> 其它：_____		发票数量	<input type="checkbox"/> 1 张 <input type="checkbox"/> 多人参会单独开票	
发票信息	<p>请悉知：由于金税三期我司对作废发票管控严格，请您务必提供贵司准确的开票信息!!!</p> <p style="color: red;">若由于贵司原因导致发票重开，需缴纳手续费（50 元/张），敬请谅解！</p>				
开票信息： （专票必填；普票填税号）		开票抬头： 纳税人识别号： 地址： 电话： 开户行： 账号：			
培训费：3200 元/人，培训费用包括教材（纸本）、证书、文具、午餐等；差旅、住宿费自理。 费用合计：_____元 付款账号： (1) 公司名称：烟台富美特信息科技股份有限公司 开户行：交通银行股份有限公司烟台芝罘支行 开户行地址：山东省烟台市芝罘区解放路 66 号 帐 号：3760 0106 0018 1700 28369 (2) 支付宝账号： help@foodmate.net					
联系人：贾老师 13275458250；曲老师 13210910866（微信同号） 请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 ganguan@foodmate.net ； （收到报名回执后，将在培训前两周内发送培训日程安排详细事项；如有其它额外要求事项，可与我们联系或在下方备注留言）					
中粮营养健康研究院为培训协议酒店，房间价格为“会议优惠价 328 元”（含早餐，大床间或标准间；标准间可拼间）需要预定房间的代表请填写。 <input type="checkbox"/> 标准间 <input type="checkbox"/> 大床房 <input type="checkbox"/> 拼间 <p style="color: red;">注：因客房属于中粮营养健康研究院内部培训使用，房费发票只能开具培训费或会议费。</p>					

附件 2. 课程背景及讲师介绍:

课程背景:

食品感官评定就是凭借人体自身的感觉器官，具体地讲就是凭借眼、耳、鼻、口（包括唇和舌头）和手，对食品的质量状况作出客观的评价。也就是通过用眼睛看、鼻子嗅、耳朵听、用口品尝和用手触摸等方式，对食品的色、香、味、和外观形态进行全方面全面的评定以获得客观真实的数据，并在此基础上，利用数理统计的手段，对食品的感官质量进行综合性的评价。

在现在以消费者为导向的时代环境中，感官评定技术已成为企业找寻目标产品，清晰产品定位的一项必要工具，是所有研发、品保及行销部门不可或缺的利器，可广泛应用于食品业、化妆品业、纺织业及印刷业等民生用品工业。

感官评定涉及众多学科领域，有严格的方法、流程和体系。许多国际企业有独特的做法，但还有众多企业对此都心有余而力不足，在产品决策方面缺失了一个重要手段。中粮营养研究院专业感官评定课程为此而设，实践证明通过这一专业有效的培训企业完全能够在短期内开展基础水平的感官评定工作，通过感官检验判断产品的质量及其变化情况，帮助企业解决在新品开发、产品改进、质量跟踪、缺陷发现及处理等过程中出现的问题。

讲师介绍:



苏晓霞，中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心感官研究经理

苏晓霞老师毕业于浙江工商大学食品科学与工程专业，重点开展感官分析方面研究工作，参与多项国家科技以及国家感官标准制定工作，负责与参与大量感官技术服务工作。



于森，中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心感官研究专员

于森老师毕业于澳大利亚新南威尔士大学食品科学专业。主要研究学科是食品感官科学与技术，参与了国家十三五计划，并具有多品类感官一线评价经验，主要针对食品行业，包括风味油、特种麦芽、休闲食品等领域。



卞祺，中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心研究经理

卞祺老师毕业于美国堪萨斯州立大学，主要负责产业及行业研究消费者研究与洞察、在线调研平台构建和运营、食品饮料行业和消费趋势数据库的建立，研究经验覆盖食品行业，拥有丰富的食品研发背景。