

## MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS VERTINIMAS TAIKANT STANDARTINIUS JUSLINĖS ANALIZĖS METODUS

<b>KONSULTACINIO SEMINARO PAVADINIMAS</b>	MAISTO PRODUKTŲ KOKYBĖS VERTINIMAS TAIKANT STANDARTINIUS JUSLINĖS ANALIZĖS METODUS Kodas TM NŠP008
<b>LEKTORIUS</b>	Jurgita Lazdauskienė
<b>RAKTINIAI ŽODŽIAI</b>	Maisto produktai, juslinė analizė, skirtumų analizė, aprašomoji analizė, emocinė analizė, testai
<b>ANOTACIJA</b>	<p>Maisto produktų kokybės vertinimas taikant juslinę analizę susijęs su naujų maisto produktų kūrimu bei tobulinimu, naujų žaliavų, funkcinių komponentų naudojimu. Supratimas, kokios maisto produktų savybės svarbiausios ir kam vartotojai teikia pirmenybę, leidžia tikėtis sėkmės rinkoje.</p> <p>Seminaro metu bus supažindinama su juslinėje analizėje taikomais skirtumų analizės, aprašomosios analizės, emocinės analizės metodais, taikomais testais, darbu su jais ir praktiniu pritaikymu atliekant produktų juslinę analizę.</p>
<b>TRUKMĖ</b>	2 akademinės valandos
<b>FORMATAS</b>	Konsultacinis seminaras vyks Vilniaus kolegijoje (Studentų g. 39A, Vilnius).
<b>NUMATOMI REZULTATAI</b>	Įgis žinių ir gebėjimų taikyti juslinės analizės metodus ir atlikimo techniką.
<b>KAINA</b>	30 Eur asmeniui
<b>KONTAKTAI PASITEIRAUTI</b>	Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto raštinė, Studentų g. 39A Rasa Burneikienė, +370 640 41782, <a href="mailto:r.burneikiene@atf.viko.lt">r.burneikiene@atf.viko.lt</a>