

**Hands-on workshop**

## **TIPS & TRICKS VOOR GEURTESTEN VAN VERPAKKINGSMATERIALEN**

**Donderdag 28 september 2017**

**13.30 u - 17.00 u**

**Incubatie- en Innovatiecentrum Universiteit Gent, Technologiepark 3, BE-9052  
Gent (Zwijnaarde)**

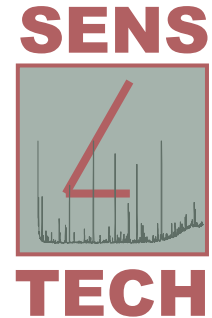
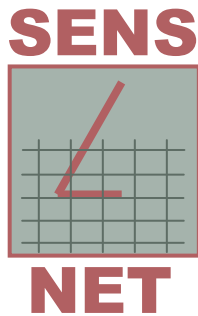
---

Tijdens deze hands-on workshop worden praktische *tips & tricks* gegeven voor sensorische analyse van voedingscontactmaterialen, meer bepaald voor geurtesten.

Voedingsproducenten worden immers op regelmatige basis geconfronteerd met verpakkingsgerelateerde smaak- en/of geurafwijkingen (*taints*) met dure terughaalacties van producten tot gevolg. Deze *recalls* hebben naast imago-verlies vaak een economische impact voor de producent (claims). Verpakkingsproducenten zijn zich daarom meer en meer bewust van de invloed van de geureigenschappen van verpakkingsmaterialen op de organoleptische kwaliteit van verpakte voedingsmiddelen en ingrediënten. In de Europese wetgeving (Verordening (EG) nr. 1935/2004) wordt trouwens gesteld dat materialen en voorwerpen, bestemd om met voeding in contact te komen, niet mogen leiden tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen van voedingsmiddelen. Verpakkingsgerelateerde smaakafwijkingen (*taints*) moeten ten stelligste vermeden worden.

Sensorische kwaliteitscontrole op grondstoffen of eindverpakkingen door verpakkingsproducenten of als ingangscntrole bij voedingsbedrijven kan een belangrijke troef zijn om verpakkingsgerelateerde smaakafwijkingen in verpakte voedingsmiddelen te vermijden. SENSTECH ondersteunt bedrijven bij het opzetten van een sensorisch panel voor verpakkingsmaterialen. Tijdens deze hands-on workshop worden praktische *tips & tricks* gegeven om met een geurpanel aan de slag te gaan in een voedings- of verpakkingsbedrijf.

SENSTECH verzorgt ook in-company workshops op maat van bedrijven voor het opzetten van een sensorisch panel voor specifieke (bedrukte) verpakkingsmaterialen. Contacteer dr. Inge Dirinck ([inge.dirinck@senstech.be](mailto:inge.dirinck@senstech.be)) voor meer informatie.



## PROGRAMMA

- Inleiding: geurproblematiek van voedingscontactmaterialen (FCM)
- casestudies van verpakkingsgerelateerde *taints* in verpakte levensmiddelen en *off-odours* van verpakkingsmaterialen
- geurwiel FCM: geurkrachtige, vluchtige componenten in verpakkingsmaterialen
- *good practices* voor sensorisch onderzoek van voedingscontactmaterialen: sensorische testruimte, selectie en training van sensorisch panel, selectie van descriptoren, staalvoorbereiding en -presentatie, soorten testen: triangeltest, rangordetest en kwantitatieve descriptieve analyse
- (Europese) normen en andere standaarden voor sensorisch onderzoek van diverse verpakkingsmaterialen (Robinson test, EN 1230:2010, DIN 10955: 2004, ISO 13302:2003)
- *tips & tricks* voor selectie en training van een geurpanel (afh. type verpakkingsmateriaal)
- praktische geurtesten van (bedrukte) verpakkingsmaterialen (papier/karton en polymere materialen)

## LESGEVER

dr. Inge Dirinck, technologisch adviseur van SENSTECH, Vlaams Adviescentrum voor Sensoriek van Voedingsmiddelen en Contactmaterialen

## DOELGROEP

Werknemers binnen afdelingen Kwaliteitscontrole en R&D van voedings- en verpakkingsbedrijven en hun toeleveranciers, ...

## DEELNAME

- aantal deelnemers beperkt tot 10 personen
- voorrang voor SENSNET-leden: € 120,00 (excl. btw/deelnemer; syllabus en koffiepauze inbegrepen)
- andere deelnemers: € 240,00 (excl. btw/deelnemer; syllabus en koffiepauze inbegrepen)



Alimento (vroegere IPV) geeft een tussenkomst van € 60,00 voor alle deelnemers ressorterend onder het Paritair Comité 220. Het bedrijf hoeft hiervoor geen verdere actie te ondernemen.

## INSCHRIJVING

Online inschrijving via de website van SENSTECH ([www.senstech.be](http://www.senstech.be)).  
U kunt inschrijven tot 25 september 2017.