

## OPLEIDING 'SENSORISCHE EVALUATIE'

Het 'Proeven van producten' is een essentieel onderdeel van de productontwikkeling en kwaliteitscontrole in de voedingsindustrie. Maar hoe doe je dat nu eigenlijk, 'proeven'? Al gauw rijzen er een aantal vragen op, zoals:

- Wie moet er proeven?
- Wat moet er geproefd worden?
- Onder welke omstandigheden moeten stalen geproefd worden?
- Welke vragen mag of moet je stellen aan de 'proevers'?
- Wat kan je uit de antwoorden leren?
- Kan je dit in elk bedrijf toepassen?

Dit zijn maar enkele van de vele vragen waarop u een uitgebreid antwoord krijgt in de opleiding 'Sensorische evaluatie'. Na het succes van de vorige edities in 2009, en op vraag van de bedrijven zal deze opleiding nogmaals herhaald worden, zij het in licht gewijzigde vorm (één dag in plaats van anderhalve dag).

De opleiding wordt georganiseerd door Flanders' FOOD, in samenwerking met Rogil en het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt Oost-Vlaanderen.

### DOEL

De opleiding heeft als doel bedrijven op een praktische manier wegwijs te maken in 'het proeven van producten' met voldoende aandacht voor de soms beperkte middelen die voorhanden zijn om te proeven.

### INHOUD

De inhoud omvat onder andere de volgende elementen:

- Aspecten die een rol spelen bij de beoordeling van een product
- Omstandigheden waarin producten geproefd moeten worden – met de middelen die voorhanden zijn – om een zo betrouwbaar mogelijke beoordeling te krijgen
- Soorten testen gekoppeld met situaties om deze te gebruiken
- Het verschil tussen consumenten- en expertenpanels en in welke situatie een bepaald panel moet aangesproken worden.
- de opzet, selectie en training van een getraind panel
- beschrijvende en verschiltesten met verwerking en interpretatie van de resultaten
- het doel van consumentenonderzoek en de samenstelling van consumentenpanels,
- acceptatie- en voorkeurstesten (hedonische testen) met verwerking en interpretatie van de resultaten.

### VOOR WIE IS DEZE OPLEIDING?

Deze opleiding is zowel geschikt voor mensen uit de afdelingen kwaliteit, onderzoek en ontwikkeling als marketing. Voorkennis is niet vereist.

## PROGRAMMA

DATUM 28 APRIL 2011

LOCATIE PROEFCENTRUM VOOR DE GROENTETEELT OOST-VLAANDEREN, KRUISHOUTEM

08.30 – 09.00 Ontvangst & koffie

09.00 – 10.00 Inleiding tot de sensorische evaluatie  
*Charlotte Boone, Flanders' FOOD*

10.00 – 13.00 Analytisch sensorisch onderzoek  
*Saskia Buysens, Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt Oost-Vlaanderen*

13.00 – 14.00 Middagpauze met broodjeslunch

14.00 – 17.00 Consumentenonderzoek  
*Ludovic Depoortere, Rogil*

## INSCHRIJVEN?

Via de [online tool op de Flanders' FOOD website](#) .

Prijs (inclusief catering en nota's)

- Leden Flanders' FOOD: 300€ (excl. BTW)
- Niet-leden: 450€ (excl. BTW)

## ROUTEBSCHRIJVING

Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt, vzw (PCG)  
Karreweg 6  
9770 Kruishoutem

### Routebeschrijving vanuit Gent

Volg de autosnelweg E17 vanuit Gent richting Kortrijk. Kies afrit nr 7 (Deinze), op het einde naar rechts richting Deinze N35. Sla aan de eerste verkeerslichten links (industrieterrein De Prijkels), rij steeds rechtdoor tot het eerste kruispunt en steek daar schuin naar links over (Lulstraat/Karrewegstraat); er staat een wegwijzer naar Azaleatuin en Kin & Lushi. Deze straat volgen tot aan het eerste kruispunt, daar rechtsaf en rij dan tot aan de grote baan (Oudenaardsesteenweg). Steek de grote baan over (Karreweg), na ongeveer 500 m vind je rechts het gebouw van het proefcentrum (het tweede terrein na de bocht )

### Routebeschrijving vanuit Kortrijk

Volg de autosnelweg E17 vanuit Kortrijk richting Gent. Kies afrit nr 6 (Kruishoutem). Einde afrit tot rondpunt naar rechts N459, richting Zulte (brug over autostrade). Rondpunt rechtdoor N 459 richting Zulte. Sla onmiddellijk rechts af, Gaverstraat (klein straatje juist naast afrit autosnelweg). Rij altijd rechtdoor tot aan T-kruispunt, kies rechts Duifhuisstraat en onmiddellijk weer links Karreweg. Na ongeveer 100 m vind je links het gebouw van het proefcentrum.

## SPREKERS

LUDOVIC DEPOORTERE

ROGIL



Rogil is een Leuvens onderzoeksbureau gespecialiseerd in sensorisch onderzoek via consumentenpanels en “getrainde” panels.

Rogil ondersteunt internationale klanten zoals Coca-Cola en Nestlé op vlak van R&D en Marketing door het leveren van insights in product & packaging research. Een holistische kijk (kwantitatief en kwalitatief) en geavanceerde instrumenten (Eye Tracking, Tachistoscoop, Sensory Lab, mobiele research-units) zorgen voor een unieke mix van tools en kennis. Rogil is lid van het European Sensory Network en werkt nauw samen met de K.U. Leuven.

DR. IR. SASKIA BUYSSENS

PROVINCIAAL PROEFCENTRUM VOOR DE GROENTETEELT  
OOST-VLAANDEREN



Dr. ir. Saskia Buysens is studiedirecteur van het Kenniscentrum smaak en consumenten binnen het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt Oost-Vlaanderen (PCG). Daar leidt zij het onderzoek naar invloed van rassenkeuze, teelttechniek, ... op de smaak en smakelijkheid van groenten en fruit. Samen met andere onderzoekscentra ontwikkelt zij kwaliteitssystemen waarin smaak een prominente rol speelt en methoden om smaak en aroma instrumenteel te meten. Het Kenniscentrum smaak en consumenten heeft ook een GEP (good experimental practice) erkenning voor het uitvoeren van smaakafwijkingstesten. Om het onderzoek op een excellente wijze te kunnen uitvoeren beschikt het PCG over gekwalificeerd en goed opgeleid personeel, een infrastructuur conform internationale standaarden, panels (databank met consumenten en getrainde panels) en een uitgebreide expertise op het gebied van consumenten- en analytisch onderzoek.