

Sensorik, sinnen och smakupplevelse



Måltidsupplevelsen är en kombination av alla våra sinnen. Skolmatsakademin bjuder in till en heldag tillsammans med enheten för Perception och Design på RISE, där vi får lära oss mer om Saperemetoden, sinnessenas samspel och sensorikens betydelse för att väcka matglädje.

Datum & Plats

12/4, RISE, Frans Perssons väg 6, Göteborg

Tid:

9.00 – 16.00

Målgrupp: Kökschefer, kockar, måltidsbiträden

Dagen i korthet:

Genom föreläsningar, praktiska exempel och tester får vi lära oss sinnessenas samspel och hur vi kan använda dessa på bästa sätt när vi provar nya råvaror, tar fram nya rätter och inspirerar våra matgäster till hållbarare val. Dagen kommer att bjuda på flera konkreta verktyg att jobba vidare med på hemmaplan.

- Introduktion till sensorik – vad är sensorisk analys?
- Våra sinnen, hur påverkar våra sinnen vår smakupplevelse
- Test av egna lukt- och smaksinnen
- Hur påverkar miljön i skolrestaurangen måltidsupplevelsen
- Prata smak – workshop med Konsensusmetoden
- Arbete med nya recept/råvaror – sensoriskt protokoll för att underlätta

Anmälan via [Skolmatsakademin hemsida](#).