

**З 29 ЛИСТОПАДА ПО 01 ГРУДНЯ 2018 Р. НА БАЗІ
КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ ВІДБУЛОСЯ
ПРОВЕДЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНОГО СЕМІНАРУ ЗА
ПРОГРАМОЮ: «СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
СМАКОВИХ ДОБАВОК».**

З 29 листопада по 01 грудня 2018 року на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій на прохання менеджера з систем якості Приватного підприємства «Алма-Веко, Фуд» було організовано та проведено навчально-практичний семінар на тему: «Сенсорний аналіз харчових продуктів та смакових добавок».

Лекційні, лабораторні та практичні заняття проводились в акредитованій лабораторії сенсорного аналізу. Було розглянуто дуже цікаві питання розробки смакових та функціональних добавок у відповідності до наданого аналогу та проведено початкову оцінку органолептичних характеристик зразків аплікаційних продуктів з використанням розроблених добавок і багато інших цікавих питань.

Велика подяка д.т.н. Ткаченко О.Б., доц. Каменевій Н.В., доц. Тітловій О.О., доц. Гураль Л.С. та доц. Кисельову С.В. за проведення занять на високому рівні.

На прохання слухачів семінару було проведено екскурсію по сучасним лабораторіям Одеської національної академії харчових технологій.



*Директор Консалтингового центру НДІ ОНАХТ,
к.т.н., доцент Валевська Л.О.*