



MEJERIPRODUKTER: SMAG OG TRENDS

SEMINAR FOR MEJERISTER, PRODUKTUDVIKLERE OG ANDRE
MED INTERESSE FOR UDVIKLING OG SMAG AF OSTE OG ANDRE
MEJERIPRODUKTER

Seminaret vil handle om smag, duft, udseende og konsistens (sensorik) med særlig fokus på oste og andre mejeriprodukter, samt om de produktrends vi ser i dag. Teori vil blive testet i praksis gennem en smagning og en guidet tur på International Food Contest d. 3. november 2015.

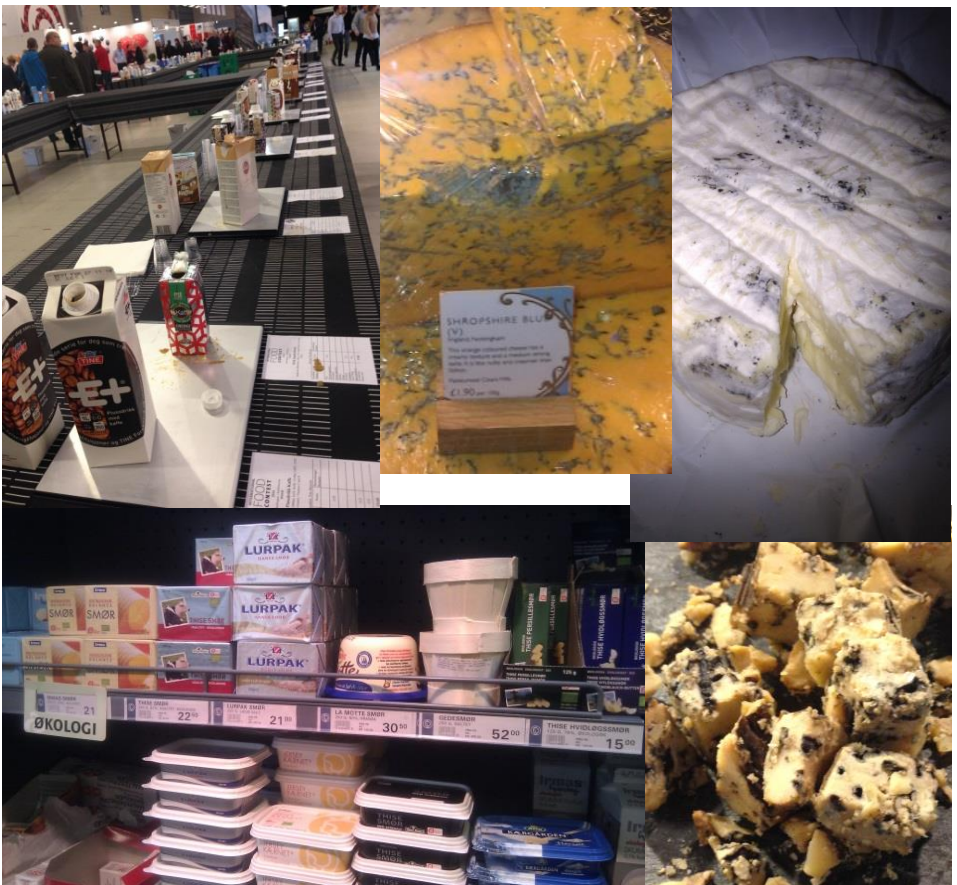


Seminaret finder sted **tirsdag den 20. oktober 2015 kl. 14-17** i Agro Food Park 13, 8200 Aarhus.

Den guidede tour finder sted på International Food Contest i Messehallerne, Herning, d. 3. november 2015.

Der laves en række lækre oste og andre mejeriprodukter på de danske mejerier. Med en god beskrivelse af det enkelte produkts smag og konsistens, kan produktet differentieres – og det bliver lettere for forbrugeren at træffe det rigtige valg på indkøbsturen. På seminaret arbejder vi med konkrete eksempler på beskrivelser. Mejeristen eller produktudvikleren får desuden ny inspiration til at produktudvikle, med information om globale produktrends og om hvordan de forskellige forarbejdningsstrin påvirker smag og konsistens.

InnovaConsult har siden 2010 lavet kurser og sensoriske produktbeskrivelser og hjulpet fødevarerfirmaer med produktudvikling – alt sammen med den gode smag i fokus.



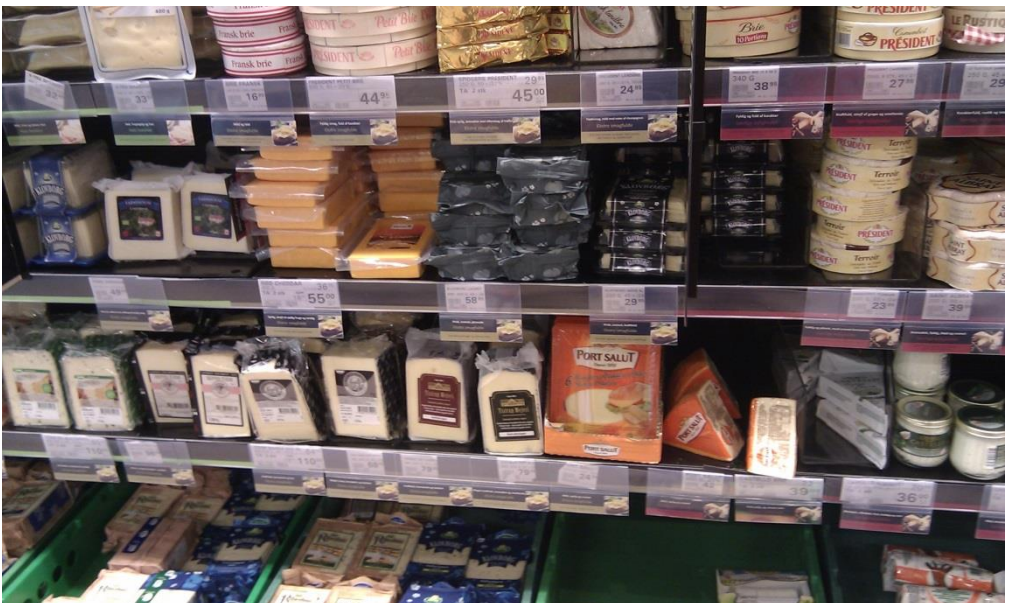
Program for seminaret d. 20. oktober 2015:

Kl. 14.00-14.45	Introduktion til sensorik for mejeriprodukter – hvordan dannes smag og hvordan sætter man ord på
Kl. 14.45-15.15	Smagstest af udvalgte produkter
Kl. 15.15-15.35	Pause og mulighed for at netværke
Kl. 15.30-16.15	Globale trends indenfor produktudvikling
Kl. 16.15-16.30	Afrunding

Guidet tur på IFC

Vi følges ad rundt på messen og smager på udvalgte oste og andre mejeriprodukter. På rundvisningen fokuserer vi på produkter med særlige smagsnuancer og konsistens, så teorien fra seminaret kan testes i praksis.

Vi kigger også på eksempler på de produktudviklingstrends, der er i udvalgte lande og produktkategorier. (Tidspunktet aftales på seminaret d. 20. oktober.)





PRAKTISK INFORMATION

- Organisator:** InnovaConsult, Agro Food Park 13, 8200 Århus N
- Tilmelding:** Senest tirsdag den 6. oktober 2015
Til Lisbeth Ankersen på
Tlf: 2553 3339 eller
lisbeth@innovaconsult.dk
- Seminar pris:** 2800 kr
- Prisen inkluderer seminaret d. 20. oktober, kursusmateriale, samt guidet tour på International Food Contest d. 3. november 2015
- Yderligere Oplysninger:** InnovaConsult v. Lisbeth Ankersen
Tlf: 2553 3339
lisbeth@innovaconsult.dk
www.innovaconsult.dk

