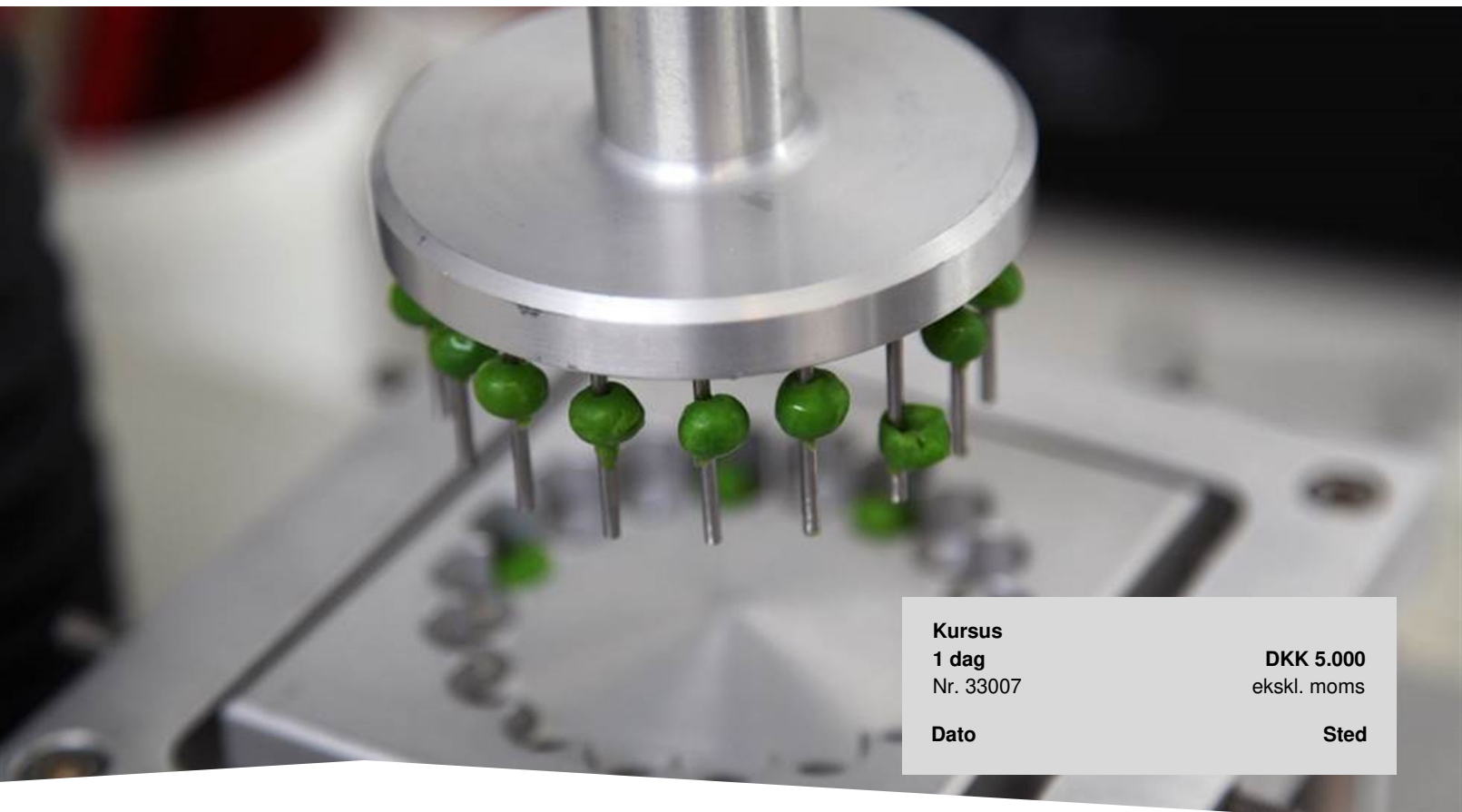




Kursus

1 dag

Nr. 33007

DKK 5.000

ekskl. moms

Dato

Sted

Måling af fødevarers tekstur

Lær at måle produkters tekstur med Texture Analyser på et intensivt kursus. Tekstur er en væsentlig kvalitetsparameter, som kan måles objektivt og reproducerbart fx med en Texture Analyser. Kurset gennemgår teori og principper bag teksturmåling og indeholder praktiske øvelser, der giver 'hands on'-erfaring med metodeopsætning, måling og databehandling på en række produkter.

Deltagerprofil

Personer, der arbejder med fødevarer, hvor tekstur og konsistens er vigtige kvalitetsparametre. Kurset henvender sig i særdeleshed til teknisk og udviklingspersonale, som arbejder med Texture Analyser, og som ønsker en bedre forståelse for principperne bag teksturmåling, metodeopsætning og datatolkning.

Udbytte

- Introduktion til og måling af tekstur
- Grundlæggende forståelse for praktisk teksturmåling
- Viden om fortolkning af resultater fra teksturmåling
- Praktisk erfaring med teksturmåling på Texture Analyser
- Praktisk erfaring med makro-databehandling

Indhold



- Principperne bag teksturmåling
- Forskellige kategorier af teksturmåling
- Gennemgang af software (Texture Exponent)
- Testparametre og metodeopsætning
- Tolkning af teksturkurver
- Introduktion til makro-databehandling
- Praktiske øvelser med Texture Analyser

Bemærkninger

Kurset indeholder praktiske øvelser med Texture Analyser og gennemføres derfor med begrænset deltagerantal for optimalt udbytte. Der arbejdes med Texture Exponent software.

Har du faglige spørgsmål så kontakt



Karin Loft Eybye
+45 72202838
klt@teknologisk.dk