



Sensorische analyse (I001402)

Cursusomvang (nominale waarden; effectieve waarden kunnen verschillen per opleiding)

Studiepunten 5.0 Studietijd 135 u Contacturen 60.0 u

Aanbodssessies en werkvormen in academiejaar 2017-2018

A (semester 1)	Engels	begeleide zelfstudie	6.25 u
		practicum	15.0 u
		hoorcollege	23.75 u
		project	15.0 u

Lesgevers in academiejaar 2017-2018

Gellynck, Xavier	LA27	Verantwoordelijk lesgever
Dewettinck, Koen	LA23	Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2017-2018

	stptn	aanbodssessie
Master of Science in Food Technology	5	A
Master of Science in de bio-ingenieurswetenschappen: levensmiddelenwetenschappen en voeding	5	A
Uitwisselingsprogramma bio-ingenieurswetenschappen: landbouwkunde (niveau master- na- bachelor)	5	A
Uitwisselingsprogramma bio-ingenieurswetenschappen: Food Science and Nutrition (niveau master-na-bachelor)	5	A

Onderwijstalen

Engels

Trefwoorden

Sensoriek: smaak, textuur, geur, kleur, gehoor

Situering

Sensorische analyse heeft betrekking op het gebruik van de menselijke zintuigen of instrumenten voor het meten van sensorische eigenschappen van levensmiddelen en het effect hiervan op de uiteindelijke acceptatie van levensmiddelen. De cursus richt zich tot studenten met interesse in zowel de technische als marketing aspecten van voeding. Interactie tussen de afdelingen R&D en marketing wint immers systematisch aan belang in voedingsbedrijven.

Inhoud

1. Introduction
Introduction to sensory science; The five senses; Flavour; Outline of sensory methodology; Factors influencing sensory perception; Role of sensory science
2. Discriminative and descriptive analysis
Principles of good practice; Discrimination testing; Descriptive analysis; Choice of method; Guidelines for reporting
3. Consumer sensory evaluation
Introduction; Importance sensory attributes in Food choice and purchase; Preference tests: Overview; Acceptance testing; Consumer field tests and questionnaire design; Qualitative consumer research methods
4. Instrumental measurement
Analysis of appearance; Analysis taste components; Analysis of flavour and aroma; Analysis of texture; Complexity of correlating sensory with instrumental measurements
5. Introduction to Sensometrics
Sensometrics; Scales and types of variables; Overview statistical analyses; Statistical Software Packages; Getting started with SPSS
6. Descriptive statistics

Introduction; Frequencies; Descriptive characteristics (mean, sum, dispersion and distribution) ; Graphs, plots and charts

7. Univariate statistics

Introduction; One sample; Two independent samples; Two dependent samples; K independent samples; K dependent samples

8. Multivariate statistics

Introduction; Exploratory factor analysis; Cluster analysis; Correspondence analysis, Preference Mapping

9. Analysis of recent sensory techniques

Analysis of JAR, CATA, RATA

Begincompetenties

geen begincompetenties vereist

Eindcompetenties

- 1 Correct beschrijven van de sensorische methodologie
- 2 Identificeren van een sensorisch probleem
- 3 Ontwerpen van een wetenschappelijke onderzoeksmethodiek voor gegevensverzameling, analyseren, en interpretatie van resultaten omtrent een sensorisch vraagstuk.
- 4 Het belang van sensorische analyse in de voedingsindustrie verwoorden

Creditcontractvoorwaarde

Toelating tot dit opleidingsonderdeel via creditcontract is mogelijk mits gunstige beoordeling van de competenties

Examencontractvoorwaarde

Dit opleidingsonderdeel kan niet via examencontract gevolgd worden

Didactische werkvormen

Begeleide zelfstudie, hoorcollege, practicum, project

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

Theorie: hoorcolleges

Oefeningen: workshops/labo en finaal groepswerk

Leermateriaal

Syllabus is beschikbaar & slides via Minerva.

Referenties

Stone, H. & Sidel J.L. and Bleibaum (2012). *Sensory Evaluation Practices*. Fourth Edition, Academic Press

Morten C. Meilgaard, B. Thomas Carr, Gail Vance Civille (2007). *Sensory evaluation techniques*. Fourth edition, CRC Press: Boca Raton.

Varela,P. & Ares, G. *Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling* (2014). CRC press, Boca Raton.

De Pelsmaeker, S., Behra, J. S., Schouteten, J., & Gellynck, X. (2014). Difference in threshold detection of graininess in chocolate: machine vs human. In *Food Structure and Functionality Forum Symposium "From molecules to functionality"*. Amsterdam, The Netherlands.

De Pelsmaeker, S., Dewettinck, K., & Gellynck, X. (2013). The possibility of using tasting as a presentation method for sensory stimuli in conjoint analysis. *Trends in Food Science & Technology*, 29, 108-115.

De Pelsmaeker, S., Gellynck, X., Delbaere, C., Declercq, N., & Dewettinck, K. (2015). Consumer-driven product development and improvement combined with sensory analysis: A case-study for European filled chocolates. *Food Quality and Preference*, 41, 20-29.

De Pelsmaeker, S., Schouteten, J., & Gellynck, X. (2013). The consumption of flavored milk among a children population. The influence of beliefs and the association of brands with emotions. *Appetite*, 71, 279-286.

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Academisch assistierend personeel is beschikbaar.

Evaluatiemomenten

niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Mondeling examen, peer-evaluatie, verslag

(Goedgekeurd)

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is enkel mogelijk in gewijzigde vorm

Toelichtingen bij de evaluatievormen

Theorie: niet-periodegebonden evaluatie

Oefeningen: niet-periodegebonden evaluatie

De examiner kan de student die zich onttrekt aan periodegebonden en/of niet-periodegebonden evaluaties voor dit opleidingsonderdeel niet-geslaagd verklaren.

Finaal groepswerk (100%) met peer assessment (eindresultaat kan met 30% afwijken). De lesgever behoudt de eindverantwoordelijkheid om af te wijken van of te beslissen geen rekening te houden met de peer assessment scores bij het bepalen van de cijfers per student voor het groepswerk.

Eindscoreberekening

Finaal groepswerk (100%) met peer assessment (eindresultaat kan met 30% afwijken)