

【高级班】SEPA 感官分析 QDA/CATA 实操培训班（杭州站）

感官分析是用感觉器官对产品感官特性进行评价的科学。为响应广大学员的学习需求，进一步提升企业人员感官分析专业水平，食品伙伴网推出《感官分析实操系列培训》，针对实际需求，从基础到规范、从理论到实操、从数据到分析、从结果到总结，帮您实现：1. 根据实际问题可准确选择合适的检验方法；2. 掌握实施步骤及注意事项，顺利进行实验；3. 准确分析数据得出结论。

前三期的 QDA/CATA 培训班受到了广大学员的喜爱，我们继续推出第四期。

定量描述分析法（Quantitative Descriptive Analysis, QDA），是感官分析中最常用的描述性工具，应用该方法对产品进行定量描述，获得产品完整的感官特性，并借助多元统计方法分析数据，从而有效识别产品的特点及样品之间的差异。

适合项勾选法（Check-All-That-Applies, CATA），是近年来的网红快速描述分析法，它不需要安排人员培训，就可以相对轻松、快速的直接从消费者中获取产品的感官特性信息，因其简单性和多功能性深受研究人员青睐。

主办单位： 食品伙伴网

适用对象： 有一定感官基础的评测人员、品管品控人员、新产品开发人员

培训时间： 2024 年 5 月 17-18 日（2 天）

培训地点： 杭州

培训费用： 4800 元/人，同一单位报名 **2 人及以上** 享受优惠价 4600 元/人。

（培训费用包含资料费、结业证书、产品实操费用，限时免费学习相关线上课等，另外差旅、食宿需要自理）

课程特点：

理论+实操，最大化培训效果；

实用性强，系统学习感官分析技术；

经典实例，丰富感官分析实践经验；

专家团队，与您分享感官分析精髓。

课程内容：

日期	课程安排
5 月 17 日 9:00-12:00	QDA 理论基础 1. QDA 步骤解析 2. QDA 重难点分析 （1）评价人员的筛选和通用培训 （2）QDA 属性词确定及筛选 （3）QDA 属性词参照物确定
5 月 17 日 13:30-17:00	3. 理论：感官评价员稳定性培训及评价 4. QDA 实际案例解析 （1）样品 1 的 QDA 实操 （2）样品 2 的 QDA 实操
5 月 18 日 9:00-12:00	QDA 实操训练 1. 实操：酸奶样品 QDA 属性词及参照物确定 2. 答疑：长期感官评价过程中实际问题的处理
5 月 18 日 13:30-17:00	CATA 理论+实操 1、CATA 方法及其延伸方法 2、针对“样品 3”进行 CATA 方法实操 3、答疑
培训结束后，赠送食学宝同款线上课程视频，可限时学习 1 个月。 （2024 年 5 月 20 日-6 月 20 日）	

备注：为丰富培训实操案例，每期培训选 2 组学员样品进行操作。本培训为系列培训班，可按报名情况调节培训时间，可针对某一行业进行定制化培训，同行业人士可安排在一期进行培训交流。

✧ **报名方式：**请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 service8@esensmart.com

✧ **付款账号：**

公司名称：济南智感分析仪器有限公司

开 户 行：中国农业银行股份有限公司济南自贸区支行

帐 号：15116501040020735

☆ 联系人:

刘老师 15550410868 (微信同号)

董老师 15550063916 (微信同号)



附件：讲师介绍



毛岳忠 副研究员，硕士生导师。

浙江省有机产业协会副理事长，浙江省食品学会理事。曾在全国百强药企担任研发主管和产品经理，并与 2014 年联合创立全国十大婴童品牌。长期从事智能感官（味觉与嗅觉）科学及药食同源天然产物营养学研究，先后主持及参与国家自然科学基金、“十三五”国家重点研发计划、航天科技项目、浙江省重点研发计划等国家及省部级科研项目 13 项。相关研究成果以第一作者发表于 npj Science of Food、Food Chemistry、Journal of the Science of Food and Agriculture 等国际学术期刊，申请国家及国际发明专利 91 项，开发并上市了 42 款营养保健食品和化妆品。



秦子涵 博士，毕业于丹麦哥本哈根大学

长期从事食品感官分析和风味评价方面的研究。先后主持及参与国家自然科学基金、国家重点研发计划和企业项目 9 项，在国内外学术期刊发表论文 10 余篇，参编国际著作 1 部。

夏熠珣，博士，副研究员



2016 年毕业于江南大学获得博士学位，期间在加州大学戴维斯分校博士联合培养（2012-2014 年），毕业后以 Research Scientist 任职于新西兰植物与食品研究院（2016-2019 年），现任职于江南大学。加州大学戴维斯分校博士联合培养（2012-2014 年）、新西兰植物与食品研究院 Research Scientist（2016-2019 年），现任职于江南大学食品学院。自 2010 年以来，一直从事食品感官生理学基础及食品感官分析新方法与应用等研究，负责多家国际知名食品企业感官项目的管理和分析工作，并通过多次组织和参与国内感官评价与消费者测试短期培训课程，对感官评定方法理论和应用体系的掌握有了更深层次的提升。