



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeringud  
maapirkondadesse

## Täienduskoolitus: Toidu sensoorne analüüs

**Aeg:** 28. mai, 2021

**Koolituse formaat:** veebiplatvormis Teams

**Korraldaja:** Eesti Toiduainetööstuse Liit

**Läbiviija:** Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskus (TFTAK)

**Sihtgrupp:** Toidu- ja joogisektori ettevõtete tootearendajad ja kvaliteedi eest vastutavad inimesed. Täienduskoolitus on sihtrühmale\* tasuta (kui ettevõtte vähese tähtsusega abi määr ei ole ületatud).

**Registreerunutele saadetakse enne koolitust õppevahendid postiga. Registreerudes võtab osaleja vastutuse osaleda koolitusel täies mahus.**

**Koolituse eesmärk** on tutvustada osalejatele toidu organoleptilisi omadusi ja nende taju ning sensoorse analüüsi põhitõdesid. Antakse esmane teoreetiline ülevaade sensoorse analüüsi meetoditest ning praktilistest harjutustest assessorite koolitamisel ja monitoorimisel. Praktilise osana viiakse läbi testid, mis võimaldavad osalejatel hinnata oma maitsemeelte tundlikkust ning tutvustavad erinevaid sensoorse analüüsi testimise meetodeid.

### PÄEVAKAVA\*\*

- 9:20 – 9:30** Kogunemine ja registreerimine Teamsis
- 9:30 – 9:45** Põhimaitsete tuvastamine – duo-trio test – praktiline osa
- 9:45 – 10:45** Toidu organoleptilised omadused ja nende taju, aroomimolekulid – loeng
- 10:45 – 11:10** Maitselävede tuvastamine – standardtest (valitud põhimaitsetele) – loeng ja praktiline osa
- 11:10 – 12:00** Sensoorse analüüsi teooria – assessoritele esitatavad nõuded, hindamise põhitõed – loeng
- 12:00 – 12:30** Lõunapaus
- 12:30 – 13:30** Sensoorse analüüsi meetodid ja kasutamise praktikad – loeng
- 13:30 – 13:45** Paus
- 13:45 – 15:00** Kirjeldav sensoorne analüüs (töö gruppides) – praktiline osa
- 15:00 – 15:30** Arutelu ja päeva kokkuvõte

*\*\*korraldaja jätab endale õiguse teha vajadusel päevakavas muudatusi*

## **KOOLITAJAD**

### Rain Kuldjärv, MSc

Rain on töötanud üle kümne aasta TFTA-ks, kus viinud läbi erinevaid sensoorse analüüsi katseid, treeninud ja juhtinud kohalikku paneeli ning koolitanud tööstuse spetsialiste ja erinevate toidukonkursside komisjoniliikmeid, näiteks Eesti Parima Toiduaine komisjoni ja Tunnustatud Eesti Maitse pääsukesemärgi komisjoni. Raini teadus- ja arendustöö üks peasuundasid on fermentatsioon, peamiselt joogitööstuses.

### Sirli Rosenthal, PhD

Sirli on TFTA-ks tootearenduse ja sensorika grupi juht. Sensorika valdkonnaga on ta seotud juba üle 10 aasta, omades töökogemust ka tööstussektoris nii tootearenduse kui kvaliteedikontrolli valdkondades. Sirli on koolitanud erinevaid tööstuse spetsialiste ning koostanud koolitusprogramme erinevatele ettevõtete sensoorse analüüsi võimekuse tõstmiseks. Lisaks lööb ta aktiivselt kaasa Euroopa sensorika võrgustiku (ESN) töös ja teadusprojektides.

### Helen Vaikma, MSc

Helen on TFTA-ks teadur ja TalTech-i doktorant. Helen on TFTA-ks paneeli liider ja vastutab kõikide sensorika tööde planeerimise ja läbiviimise eest TFTA-ks. Oma doktoritöös keskendub Helen tarbija käitumise uurimisele ja tarbijate tootearendusse kaasamise võimalustele.

## **\*SIHTRÜHM**

Täienduskoolituse puhul toetatakse põllumajandustoodetest mittepõllumajandustoodete töötlemisega, sealhulgas toidu valmistamise või töötlemisega, seotud või nimetatud tegevusega tegelevat füüsilisest isikust ettevõtjat ja tema töötajat, eraõigusliku juriidilise isiku osanikku, aktsionäri, liiget, juhtorgani liiget ja tema töötajat ja toidu valmistamise või töötlemisega tegelevat avalik-õigusliku juriidilise isiku juhtorgani liiget või töötajat.

Tegemist on vähese tähtsusega abiga, abisumma on 120 eurot ühe osaleva inimese kohta. Täienduskoolitus on sihtrühmale tasuta, kui ettevõtte vähese tähtsusega abi määr ei ole ületatud. Ettevõtte vähese tähtsusega abi (VTA) vaba jääki saab kontrollida veebilehelt <https://www.rahandusministeerium.ee/et/riigiabi>

Ettevõtetele, kelle VTA on täitunud, on võimalik esitada enne koolituse toimumist riigiabi taotlus (vormi saab koolituse korraldajalt). Riigiabi taotluse alusel hüvitab PRIA (tulenevalt ettevõtte suurusest) 50-70% koolituse maksumusest ning ülejäänud summa tuleb tasuda osalejale/ettevõttele endal.