

## UITNODIGING

---

### SEMINAR “GEUR EN SMAAK”

<b>Doelgroep</b>	<b>: (Kandidaat) NIVRE Register-Experts in de branche Transport/Goederen</b>
<b>Datum</b>	<b>: donderdag 30 januari 2020</b>
<b>Tijd</b>	<b>: 14.00 - 17.00 uur</b>
<b>Locatie</b>	<b>: VNAB kennis- en ontmoetingscentrum <i>De Nieuwe Boompjes</i>, Boompjes 251, 3011 XZ Rotterdam</b>
<b>Kosten</b>	<b>: € 65,-, excl. BTW</b>
<b>PE-punten</b>	<b>: 2 PE-punten</b>

#### Inhoud

Zintuigen zijn te beschouwen als vensters naar de wereld om ons heen, het komt op de interpretatie aan van hetgeen waargenomen wordt. Dit is een algemeen menselijk proces waar smaak ook een onderdeel van is. De werking van de zintuigen is uiteraard belangrijk, maar is beslist niet doorslaggevend; net als voor het beoordelen van kunst de ogen belangrijk zijn, maar ook hier zijn ogen niet doorslaggevend. Om tot interpretaties te kunnen komen, worden altijd eerst relevante verschillen in kaart gebracht. Het vinden van en het beoordelen van verschillen door voldoende mensen die ervaring hebben met het product in kwestie vormt dan ook de basis voor objectief onderzoek. Tijdens dit seminar zal nader ingegaan worden op de diverse aspecten van geur en smaak, evenals de toepassing ervan en het onderzoek ernaar.

#### Sprekers

- **Dr ir Bob Cramwinckel.**, Oprichter Centrum voor Smaakonderzoek Wageningen (CSO). CSO werkt in opdracht van bedrijven zoals Albert Heijn, Stegeman, Bolletje, Plukon, Hak en Struik. Daarnaast deelt CSO kennis door middel van workshops en helpt het bij opzetten van interne panels. Bob Cramwinckel heeft in 1990 de basis gelegd. Als leider van sensorisch onderzoek bij het landbouwinstituut Rikilt heeft hij zijn ervaring kunnen inzetten bij de oprichting van CSO.

In zijn presentatie “De dynamische wereld van smaak” zal Bob Cramwinckel de diverse aspecten van smaak belichten. Smaak is een menselijke ervaring. Ervaringen zijn subject gebonden, dus subjectief. Ervaringen zijn gemakkelijk te beïnvloeden. Het vergelijken van eigenschappen van producten (objecten) is objectief. Als twee merken pure chocolade met elkaar vergeleken worden, is er overeenstemming welke meer bitter is. De waardering is subjectief (ik vind deze het meest bitter en daarom het lekkerst), het vaststellen van het verschil is objectief. Dit zijn interessante uitgangspunten om smaak beter te begrijpen. Verschillen vaststellen is het objectieve deel, persoonlijke ervaringen en omgevingsvariabelen (verpakking, prijs, situatie, gezelschap etc.) het subjectieve deel.

Het is logisch dat waardering van producten situatie- en cultuurgebonden is. Drop wordt in Nederland gewaardeerd, maar is onverkoopbaar in de meeste landen. De waarde-belevingen die ieder individu aan producten toekent, is kenmerkend voor de dynamische eigenschappen van smaak.

- **Wim Vaessen**, Sensory & Consumer Science specialist bij Essensor. Essensor helpt bedrijven met het optimaliseren van hun producten. Door producten zorgvuldig te testen, de testresultaten te analyseren en een helder advies af te geven, verbeteren de salesprestaties van de producten van die bedrijven, evenals hun marges.

In zijn presentatie “Hoe subjectieve waarnemingen over geur en smaak te objectiveren?” zal Wim Vaessen uitleg geven over het onderzoek naar smaak. Als het om schades gaat, is er meestal sprake van twee of meer partijen met verschillende en vaak tegengestelde belangen. Een soepele oplossing van een op de loer liggend conflict wordt vergemakkelijkt door feiten. Hoe deze feiten op overtuigende wijze vast te stellen met behulp van subjectieve waarnemingen van geuren en smaken is een combinatie van kwalitatief uitstekend sensorisch onderzoek en een goede toepassing ervan.

### **Programma**

- 14.00 - 14.30 uur: Ontvangst en registratie
- 14.30 - 14.35 uur: Welkomstwoord door de dagvoorzitter
- 14.35 - 15.20 uur: Presentatie "De dynamische wereld van smaak" door Bob Cramwinckel
- 15.20 - 16.05 uur: Presentatie “Hoe subjectieve waarnemingen over geur en smaak te objectiveren?” door Wim Vaessen
- 16.05 -16.20 uur: Gelegenheid tot het stellen van vragen
- 16.20 -17.00 uur: Gelegenheid om collega-experts te ontmoeten, onder het genot van een hapje en een drankje
- 17.00 uur: Einde seminar

### **Aan- en afmelden**

Aan het seminar kunnen maximaal 150 personen deelnemen. Aanmelding geschiedt uitsluitend door middel van Extranet. Na aanmelding ontvangt u per e-mail een barcode als inschrijfbewijs. In geval van annulering dient u zichzelf **tijdig** in Extranet af te melden. Bij annulering binnen een week voor aanvang brengen wij 50% van het bedrag in rekening. Zonder afmelding vooraf wordt het volledige bedrag voor deelname in rekening gebracht.