



Élelmiszertudományi Kar

Érzékszervi Minősítő Laboratórium

Budapest, Villányi út 29-43. | Telefon: 1 482 635 1 | Fax: 1 482 6326

e-mail: sensory@uni-corvinus-hu

www.sensory.kee.hu

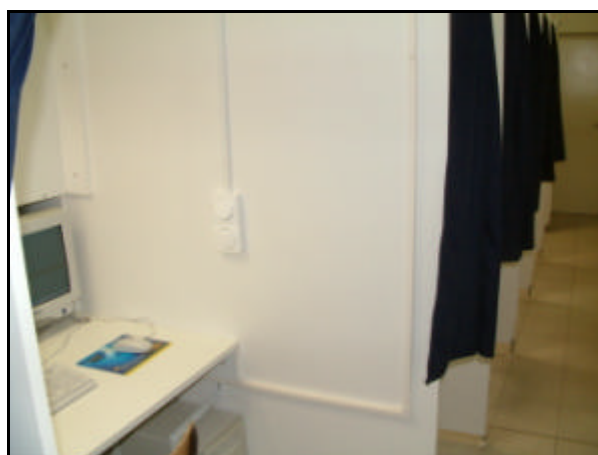
Bemutakozik a Budapesti Corvinus Egyetem Érzékszervi Minősítő Laboratóriuma

Laboratóriumunk a 150 éves múltra visszatekintő *Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem* (www.kee.hu) *Élelmiszeripari Kar*ának részeként alakult meg 1995-ben. Az egyetemi integrációs program keretében karunk 2000. január 1. és 2003. augusztus 31. között a *Szent István Egyetem*hez (www.szie.hu) tartozott. 2003. szeptember 1.-től a *Budapesti Közgazdaságtudományi és Államigazgatási Egyetem*hez (www.bkae.hu) csatlakoztunk. Az intézmény új neve 2004 szeptemberétől *Budapesti Corvinus Egyetem* (www.uni-corvinus.hu).

A BCE Érzékszervi Minősítő Laboratóriuma, *a hazai felsőoktatás legnagyobb ilyen jellegű létesítménye*. A Laboratórium a vonatkozó *ISO* szabványok alapján került kialakításra. 8 bírálati fülkéjében az élelmiszerek minősítése standard körülmények között történik. Az adatok gyűjtését és feldolgozását a LAN struktúrába szervezett személyi számítógépek biztosítják, melyekre *a Laboratórium és a Budapesti Műszaki Egyetem közös fejlesztésű célszoftverét* telepítettük. A Laboratóriumban szervezett *két napos intenzív tréningek* során az élelmiszeriparban és kereskedelemben dolgozó szakemberek a gyakorlatban is elsajátíthatják a nemzetközi szabványok alapján történő érzékszervi vizsgálati módszereket. Az oktatás mellett Laboratóriumunk vállalja *élelmiszerminták érzékszervi vizsgálatát* is. Az alkalmazott vizsgálati módszerek jellege (*ISO*) biztosítja a vizsgálati eredmények megbízhatóságát és *nemzetközi környezetben* történő értelmezhetőségét.



Bírálókiválasztó vizsgálat



A szabványos (ISO) bírálati fülkerendszer

Amennyiben további információt szeretne kérni Laboratóriumunk szolgáltatásairól, úgy küldjön e-mailt a sensory@uni-corvinus.hu címre!