Introduction to Sensory Analysis

آشنایی با آنالیز حسی قهوه



چهارشنبه ۲۴ آبان
۴ تا ۶ عصر
نمایشگاه قهوه ایران
ایران‌مال

آرمین جهان پناه

متخصص تحقیق و توسعه و مدرس قهوه

فردی را تصور کنید که قهوه‌ای می‌نوشد و می‌گوید: «قهوهٔ بی‌کیفیتی است». اما کیفیت چگونه ارزیابی می‌شود؟ برای سنجش کیفیت چه پارامترهایی را باید بررسی کنیم؟ برای یافتن پاسخ این قبیل پرسش‌ها با آرمین جهان‌پناه در سمینار آشنایی با آنالیز حسی قهوه همراه باشید.

جهت رزرو صندلی خود با شماره ۰۹۰۵۸۰۸۵۲۸۴ انجمن قهوه ایران تماس حاصل نمایید.

شرکت آتیه روشن

انجمن قهوه ایران

IranMall

IMEC



IranMall

شرکت بین المللی
طرح و ساخت پرسا

شرکت آتیه روشن

کارگاه تخصصی صنعت فرانچایز در کافه

موضوع

۱- معرفی صنعت فرآنچایز

۲- توسعه کسب و کار با مدل فرآنچایز

۳- چالش های حقوقی در فرآنچایز و بهره برداری

۴- سرمایه گذاری و مهاجرت با تأسیس کافه و رستوران در اروپا و کانادا

تاریخ ۱۴۰۲/۰۸/۲۵ ۱۴ لغایت ۱۶ **زمان**

مکان نمایشگاه بین المللی ایران مال

سخنرانان :



مهندس محمد رضا داوری



دکتر رضا شکوربختیار



سرکارخانم منصوره مرادی



دکتر سینا گلپور

KARA
STARTUP AND TECHNOLOGY COMPANY

WIZIDAR

انجمن قهوه ایران

RESTUBAN ACADEMY AWARDS
2022

Multimodal Flavor Perception

دریافت چندحسی طعم



پنجشنبه ۲۵ آبان
۴ تا ۶ عصر
نمایشگاه قهوه ایران
ایران‌مال

آرمین جهان پناه

متخصص تحقیق و توسعه و مدرس قهوه

اگر بگوییم وقتی قهوه‌ای ثابت را در فنجان‌هایی با رنگهای مختلف بریزیم، طعمی متفاوت خواهند داشت، باور می‌کنید؟ چطور جنس فنجان بر دریافت حس دهانی تاثیرگذار است؟ شاید عجیب باشد، اما گزاره‌های مطرح شده درست هستند.
برای فهم این پدیده و نحوهٔ تاثیرگذاری و مثال‌هایی بیشتر از آن با آرمین جهان‌پناه در سمینار «دریافت چندحسی طعم» همراه باشید.

جهت رزرو صندلی خود با شماره ۰۹۰۵۸۰۸۵۲۸۴ انجمن قهوه ایران تماس حاصل نمایید.

شرکت آتیه روشن
انجمن قهوه ایران
IranMall
IMEC