

KIN-Expert-Online-Seminar: Sensorik kompakt: Sensorische Methoden zur Bestimmung der Haltbarkeit

In diesem Seminar wird Ihnen anhand von Praxisbeispielen vermittelt, welche Methoden Sie für die sensorische MHD-Festlegung nutzen können.

**Eigene Proben können in das Seminar eingebunden werden.
Dazu setzen Sie sich bitte spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn mit uns in
Verbindung.**

Teilnehmer: Mitarbeiter/innen aus Qualitätssicherung und Produktentwicklung,
die Teilnehmer/innen eines sensorischen Panels sind.

**Sensorische Grundkenntnisse werden für dieses Seminar
vorausgesetzt.**

Kursnummer: W 060621-4

Ansprechpartnerin: Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin: Online-Lehrgang,
Donnerstag 12. August 2021

Ablauf: Das Seminar beginnt um 9:00 Uhr und endet um 12:00 Uhr.

Teilnahmegebühr: **400,00 €**
inklusive Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: Donnerstag, 05. August 2021

Programmablauf

Donnerstag 12. August 2021

- | | |
|------------------|--|
| 9:00 Uhr | Begrüßung
Yvonne Spethmann, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster |
| 9:15 Uhr | Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen:
Einfach beschreibende Prüfung <ul style="list-style-type: none">• Theoretische Einführung• Sensorische Fehlerbeschreibung• Übung: Einfach beschreibende Prüfung |
| 10:15 Uhr | Sensorische Prüfmethode - Unterschiedsprüfungen <ul style="list-style-type: none">• Theoretische Einführung: Anwendung und Auswertung• Übung: Dreiecksprüfung an Produktbeispielen |
| 10:45 Uhr | <i>Verschlaufpause</i> |
| 11:00 Uhr | Sensorische Methoden zur Bestimmung der Mindesthaltbarkeit:
Bewertende Prüfungen <ul style="list-style-type: none">• Theoretische Einführung• Bewertende Prüfung zur MHD-Festlegung• Übung: Bewertende Prüfung mit Auswertung |
| 12:00 Uhr | Fragen und Abschlussdiskussion |
- #