

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 060621-5

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

Termin: Online-Lehrgang,
Donnerstag 21. Oktober 2021

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

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

Anmeldeschluss: Donnerstag, 14. Oktober 2021

Programmablauf

Donnerstag 21. Oktober 2021

9:00 Uhr **Begrüßung**
Yvonne Spethmann, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster

9:15 Uhr **Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen:
Einfach beschreibende Prüfung**
• Theoretische Einführung
• Sensorische Fehlerbeschreibung
• Übung: Einfach beschreibende Prüfung

10:15 Uhr **Sensorische Prüfmethode - Unterschiedsprüfungen**
• Theoretische Einführung: Anwendung und Auswertung
• Übung: Dreiecksprüfung an Produktbeispielen

10:45 Uhr *Verschnaufpause*

11:00 Uhr **Sensorische Methoden zur Bestimmung der Mindesthaltbarkeit:
Bewertende Prüfungen**
• Theoretische Einführung
• Bewertende Prüfung zur MHD-Festlegung
• Übung: Bewertende Prüfung mit Auswertung

12:00 Uhr Fragen und Abschlussdiskussion
#