KIN-NOTIZEN

Qualifizierung

Sensorik als Teil der Weiterbildung

Sie bilden die Verbindung zwischen Hersteller und Kunde: Die sensorischen Eigenschaften eines Produktes sind entscheidend, ob Verbraucher es nochmals kaufen würden oder nicht. Bis ein Lebensmittel auf dem Markt eingeführt wird, vergehen meist einige Monate. Dabei ist während der Entwicklungsphase kontinuierlich zu prüfen, ob es den Kundenanforderungen, auch in Bezug auf Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz entspricht. Zur Festlegung eines sensorischen Profils bedarf es geschulter Prüfpersonen, die sich mit den Produkteigenschaften auskennen und auch nachgewiesen haben, dass sie sensorisch für die Beurteilung von Lebensmitteln geeignet sind.

Für die Schulung und Auswahl von sensorischen Prüfpersonen orientiert sich das KIN in seinen Weiterbildungsmaßnahmen seit Jahren an der entsprechenden Norm, derzeit in der gültigen Fassung der DIN EN ISO 8586, nach der nun auch Schüler*innen eines Lehrgangs der Fachschule für Lebensmitteltechnik geschult und geprüft sind. Nachdem Sensorik seither Teil des QS-Unterrichts in der zweijährigen Vollzeit-Weiterbildung ist, wurde die zusätzliche Möglichkeit geschaffen, sich die Eignung als sensorische Prüfperson bescheinigen zu lassen – und das mit großem Erfolg.

© KIN

Die sensorische Beurteilung von Lebensmitteln ist ein wichtiger Schritt in der Produktentwicklung

Alle Teilnehmer*innen haben die Eignungsprüfung erfolgreich bestanden und kennen ihre sensorischen Fähigkeiten, die sie für ihren späteren Einsatz in der Produktentwicklung, der Qualitätssicherung oder Anwendungstechnik nutzen können. Schließlich ist die Humansensorik in diesen Tätigkeitsfeldern nicht wegzudenken, um wohlschmeckende Lebensmittel zu entwickeln, fehlerhafte Produkte zu erkennen, aber auch um Kunden eine gleichbleibende Qualität liefern zu können. Die sensorische Eignungsprüfung wird auch weiterhin den Schüler*innen der Fachschule am KIN angeboten. Für Mitarbeiter*innen in Unternehmen besteht im Seminar "Sensorik für Einsteiger" oder in einem individuellen Firmentraining die Möglichkeit, die eigene Prüfereignung bestätigen zu lassen. SP/St.

KIN-Veranstaltungen

03. – 04.11.21	Praxisseminar: Hydrokolloide in der Anwendung
15.11.21	Umsetzung von Hygienestandards
16. – 17.11.21	Sensorik für Einsteiger – Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen
24.11.21	Praxisworkshop: Lebensmittelkennzeichnung – Von der Rezeptur zum rechtskonformen Etikett
25.11.21	Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter **www.kin.de** zu finden.

KIN® Lebensmittel-Institut

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10
Fax: 0 43 21-60 140
www.kin.de
info@kin.de

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

25. – 26.10.21	All about Schokolade
10.11.21	Web-Seminar "Sensorik Kakao"
22. – 26.11.21	Einführungspraktikum "Industrielle Zuckerwarenherstellung"
08. – 09.12.21	Digitaler Kongress "Inter Praline"

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de

Vereinigung VDB Der Backbranche

Veranstaltungen

02.11.21	Vortrag über die Backeigenschaften und die Qualität von Roggen
16.11.21	Vortrag "Brot als Geschmackserlebnis"
16.11.21	Brot-Sommelier trifft Fleisch-Sommelier
07.12.21	Vortrag "Aus der Welt der Hefen"

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net