

Praxis-Workshop mit allen Sinnen – Sensorik für Einsteiger

Sie erwerben grundlegende Kenntnisse im Bereich Lebensmittel-Sensorik und lernen, wie Sie in Ihrem Unternehmen ein Prüfpanel aufbauen, ein Sensorik-Labor einrichten und sensorische Prüfungen planen, durchführen und auswerten. Ihre sensorischen Fähigkeiten werden anhand vieler Übungen in Anlehnung an die **DIN-Norm DIN EN ISO 8586 "Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker"** trainiert und überprüft. Viele praktische Beispiele helfen Ihnen, die theoretischen Grundlagen auf Ihre betriebliche Praxis zu übertragen.

Optional können Sie am Ende des Kurses eine Prüfung mit Zertifikat ablegen. Dieses bescheinigt Ihnen die Eignung für die Durchführung sensorischer Prüfungen in Anlehnung an DIN EN ISO 8586.

- Teilnehmer:** Mitarbeiter aus den Bereichen Produktentwicklung, Qualitätskontrolle/Qualitätssicherung und Marketing
- Kursnummer:** PS 060122-2
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Dienstag, 15. bis Mittwoch, 16. November 2022
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten Tag um 9 Uhr und endet um 16 Uhr, am Folgetag findet es von 9:00 bis 13:30 Uhr statt. Im Anschluss an den zweiten Seminartag wird die Prüfung optional bis 16:00 Uhr durchgeführt. Es sind jeweils eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Teilnahmegebühr:** **1.375,00 Euro** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat **Zudem optional 250 Euro für die Sensorik-Prüfung.**
- Anmeldeschluss:** 08.11.2022

Programmablauf

Dienstag, 15. November 2022

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Grundlagen und Einsatzgebiete der Sensorik: Der Mensch als Messinstrument mit allen fünf Sinnen
10:00 Uhr	Voraussetzungen für die genaue Sensorik: Prüfperson, Prüfraum und Prüfmethoden
10:45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11:00 Uhr	Gustatorische Eindrücke (Teil 1): Physiologie des Geschmacks, Erkennen der Grundgeschmacksarten sowie Schwellenwert- und Unterschiedsprüfungen
13:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>
14:00 Uhr	Sinnliche Eindrücke: Trigeminale und chemästhetische Reize sowie Temperaturempfinden
14:45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:00 Uhr	Olfaktorische Eindrücke: Physiologie des Geruchs, Geruchs- und Aromaerkennung und Beschreibende Prüfungen
16:30 Uhr	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	<i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:</i> Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch

Mittwoch, 16. November 2022

9:00 Uhr	Optische Wahrnehmungen: Der Gesichtssinn, Bedeutung und Funktion des Auges, optische Täuschungen, Rangordnungsprüfung und Farbzordnungstest
10:00 Uhr	Gustatorische Eindrücke (Teil 2): Theoretische Einführung zu Prüfmethoden, Testdurchführung und Auswertung. Rangordnungsprüfung, Schwellenwertprüfung und Unterschiedsprüfung
11:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11:15 Uhr	Konsistenz, Textur und Mundgefühl: Begrifflichkeiten und Beschreibungen. Einsatz von Deskriptorenlisten und Beispiele für eine Profilprüfung
12:30 Uhr	<i>Mittagspause</i>
13:30 Uhr	Prüfung: Einweisung. Erkennen von Grundgeschmacksarten, Gewürzen, Aromen in nicht standardisierter Zusammensetzung und Intensitätsunterschieden <i>ca. 15:00 Uhr - Kaffeepause</i>
16:00 Uhr	Ende des Seminars