

## **Praxis-Workshop Sensorik: Qualitätssicherung und Produktoptimierung – Wie setze ich die Sensorik optimal ein?**

In diesem Seminar wird anhand vieler Praxisbeispiele vermittelt, welche Methoden für die tägliche sensorische Qualitätssicherung, zur Produktoptimierung und zur MHD-Festlegung genutzt werden 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:** PS 060422-2

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

**Termin:** Freitag, 18. November 2022

**Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,  
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

**Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 16:30 Uhr.  
Es ist 1 Mittagspause von 1 Stunde, sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

**Teilnahmegebühr:** **835,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** 11. November 2022

## Programmablauf

**Freitag, 18. November 2022**

- 9:00 Uhr**      **Begrüßung**  
Yvonne Spethmann, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 9:15 Uhr**      **Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen: Einfach beschreibende Prüfung**  
• Theoretische Einführung  
• Übung: Einfach beschreibende Prüfung
- 10:15 Uhr**      **Sensorische Prüfmethode - Unterschiedsprüfungen**  
• Theoretische Einführung: Anwendung und Auswertung  
• Übung: Paarweise Vergleichsprüfung an Produktbeispielen  
• Übung: Dreiecksprüfung an Produktbeispielen
- 11:30 Uhr**      *Kaffeepause*
- 11:45 Uhr**      **Methoden für die sensorische Qualitätskontrolle und bewertende Prüfungen**  
• Bewertung von sensorischen Eindrücken mittels Intensität (Methoden mit Skalen)  
• In/Out-Tests in der Qualitätskontrolle  
• Übung: Innerhalb/Außerhalb-Prüfung
- 13:00 Uhr**      *Mittagspause*
- 14:00 Uhr**      **Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen: Profilprüfung**  
• Beschreibende Prüfungen: Anwendungsmöglichkeiten der Profilprüfung  
• Übung: Profilprüfung (Konsens)
- 15:15 Uhr**      *Kaffeepause*
- 15:30 Uhr**      **Sensorische Methoden zur Bestimmung der Mindesthaltbarkeit**  
• Theoretische Einführung  
• Bewertende Prüfung zur MHD-Festlegung  
• Übung: Bewertende Prüfung
- ca. 16:30 Uhr**      Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung