

KIN-Expert-Seminar: Sensorik III: Methoden für die sensorische Qualitätssicherung und Produktoptimierung

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:

L 060422

Ansprechpartnerin:

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

Termin:

Eintägiger Lehrgang,
Donnerstag, 09. Juni 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:

02. Juni 2022

Programmablauf

Donnerstag, 09. Juni 2022

- 9:00 Uhr** **Begrüßung**
Yvonne Spethmann, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 9:15 Uhr** **Sensorische Prüfmethoden – Deskriptive Prüfungen: Einfach beschreibende Prüfung**
- Theoretische Einführung
 - Übung: Einfach beschreibende Prüfung
- 10:15 Uhr** **Sensorische Prüfmethoden - 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 Prüfmethoden – 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