

Praxis-Workshop: Sensorik-Profi

In nur drei Tagen erlangen Sie ein umfangreiches theoretisches und praktisches Know-How in der Lebensmittel-Sensorik. In diesem Seminar wird anhand vieler Praxisbeispiele vermittelt, welche Methoden Sie für die tägliche sensorische Qualitätssicherung, zur Produktoptimierung und zur 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.**

Bitte Kittel mitbringen.

Teilnehmer: Mitarbeiter/innen aus Qualitätssicherung und Produktentwicklung, die Teilnehmer/innen eines sensorischen Panels sind.

Kursnummer: L 060522

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

Termin: Zweieinhalbtägiger Lehrgang,
Mittwoch, 22. bis Freitag, 24. Juni 2022

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

Ablauf: Das Seminar beginnt am 1. Tag um 10 Uhr und endet am 3. Tag um 14:00 Uhr. Es ist jeweils 1 Mittagspause von 1 Stunde, sowie an den ersten beiden Tagen 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Gebühr: **1.800,00 Euro**
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss: 15. Juni 2022

Programmablauf

Mittwoch, 22. Juni 2022

- | | |
|----------------------|---|
| 10:00 Uhr | Begrüßung |
| 10:15 Uhr | Sensorik – Organoleptik – Verkostung: Notwendigkeit im Lebensmittelbetrieb <ul style="list-style-type: none">• Einsatzbereiche sensorischer Prüfungen• Normen und wissenschaftliche Einordnung |
| 11:00 Uhr | Voraussetzungen für sensorische Prüfungen <ul style="list-style-type: none">• Prüfraum / Sensoriklabor• Vorbereitungsraum• Prüfer / Panelteilnehmer |
| 11:45 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 11:45 Uhr | Auswahl und Schulung von Prüfpersonen <ul style="list-style-type: none">• Methoden zur Auswahl• Prüfer eignungs tests• Schulung der Panelteilnehmer• Referenzen |
| 13:00 Uhr | <i>Mittagspause</i> |
| 14:00 Uhr | Workshop: Schulung von Prüfpersonen mittels Referenzen <ul style="list-style-type: none">• Gruppenarbeit zur Deskriptorenfindung• Vorbereitung im KIN-Sensoriklabor |
| 15:15 Uhr | <i>Kaffeepause</i> |
| 15:30 Uhr | Praxis: Deskriptive Prüfungen: Einfach beschreibende Prüfung <ul style="list-style-type: none">• Übung: Einfach beschreibende Prüfung der vorbereiteten Proben• anschließend gemeinsame Diskussion und Auswertung |
| ca. 16:30 Uhr | Ausklang des 1. Tages bei gemütlichem Imbiss |

Programmablauf

Donnerstag, 23. Juni 2022

- 09:00 Uhr** **Methoden für die sensorische Qualitätssicherung**
- Unterschiedsprüfungen
 - Deskriptive Prüfungen
 - Bewertende Prüfungen
- 10:00 Uhr** **Workshop: Sensorische Prüfmethode – Unterschiedsprüfungen**
- Theoretische Einführung: Anwendung und Auswertung
 - Übung: Paarweise Vergleichsprüfung an Produktbeispielen
 - Workshop: Vorbereitung Dreiecksprüfung an Produktbeispielen (in Gruppenarbeit)
- 11:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 11:45 Uhr** **Praxis: Unterschiedsprüfungen als Teil der Qualitätskontrolle**
- Übung: Verkostung der vorbereiteten Proben
 - anschließend gemeinsame Diskussion und Auswertung
- 13:00 Uhr** *Mittagspause*
- 14:00 Uhr** **Workshop: Bewertende Prüfungen in der sensorischen Qualitätssicherung**
- Bewertung von sensorischen Eindrücken mittels Intensität (Methoden mit Skalen)
 - In/Out-Tests in der Qualitätskontrolle
 - Workshop: Innerhalb/Außerhalb-Prüfung – Deskriptorenfindung für die Spezifikation
- 15:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:15 Uhr** **Praxis: Innerhalb/Außerhalb-Prüfung zur sensorischen Bewertung**
- Praxis: Bewertung mittels In/Out-Test
 - anschließend gemeinsame Diskussion und Auswertung
- ca. 16:30 Uhr** Ausklang des 2. Tages bei gemütlichem Imbiss

Programmablauf

Freitag, 24. Juni 2022

- 09:00 Uhr** **Praxis: Sensorische Prüfmethode für die Produktentwicklung**
- Beschreibende Prüfungen: Anwendungsmöglichkeiten der Profilprüfung
 - Workshop: Deskriptorenfindung für die Profilprüfung
- 10:00 Uhr** **Workshop: Skalentraining mit Referenzen**
- Festlegung von Referenzen für Intensitätsbestimmung
 - Workshop in Gruppenarbeit: Herstellung von Referenzen
- 11:00 Uhr** *Kaffeepause*
- 11:15 Uhr** **Workshop: Profilprüfung als Prüfmethode für die Produktoptimierung**
- Übung: Skalentraining mit den vorbereiteten Referenzen
 - Workshop: Probenvorbereitung für die Profilprüfung (in Gruppenarbeit)
- 12:15 Uhr** *Mittagspause*
- 13:15 Uhr** **Praxis: Durchführung und Auswertung Profilprüfung**
- Übung: Beurteilung der vorbereiteten Proben
 - anschließend gemeinsame Diskussion und Auswertung
- ca. 14:00 Uhr** Ausklang des 3. Tages bei gemütlichem Kaffee und Kuchen