

Sensorik Schokolade & Kakao: Praxis-Seminar 09.04. - 10.04.2019 PROGRAMM

1.490,00 €

Teilnahmegebühr für Mitglieder
der ZDS: 1190,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Pausensnacks und -getränke
- Mittag- und Abendessen
in der ZDS-Mensa

Ihre Kursleiterin:

Christa Schuster-Salas,
Infopoint - Kakao und mehr



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung
steht Ihnen unsere Projektas-
sistentin Sabine Dirksen ger-
ne zur Verfügung.



T. +49 (0) 212 / 59 61 - 14

s.dirksen@zds-solingen.de

Sensorik Schokolade & Kakao: Praxis-Seminar 09.04. - 10.04.2019 PROGRAMM



Dienstag, 09. April 2019

09.00 Begrüßung & Vorstellung

09.15 Sensorische Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Qualitätssicherung:

- Einführung in die Sensorische Wahrnehmung von Lebensmittel
- Methoden der Verbraucherbeforschung: Akzeptanztest und Just-About-Right-Test
- Analytische Prüfmethoden durch Fachpanels
- Praktische Empfehlungen und Grundlagen für den Aufbau eines Verkostungspanels

Karin Chatelain, ZHAW

10.45 Grundlagen von Sensorik für Weiße-, Vollmilch- und Bitterschokolade:

- Einführung in die Sinnesphysiologie und Wahrnehmung mit Bezug auf Schokolade
- Sensorische Attribute zur Beschreibung von Schokolade
- Vorstellung von Verkostungstechniken und Methoden
- Schokoladenverkostung: Produktcharakterisierung

Andrea Strube, FlavoLogic GmbH

13.15 Mittagessen

Sensorik Schokolade & Kakao: Praxis-Seminar 09.04. - 10.04.2019

PROGRAMM

Dienstag, 09. April 2019

14.15 Praktische sensorische Übung:

- Durchführung und Auswertung der Sensorik Tests durch Teilnehmer anhand von Schokoladenproben mit Optimierungsbedarf
- Herstellung optimierter Schokoladenproben im Schokoladen Technikum der ZDS
- Sensorischer Abgleich der Original- und optimierten Proben

Andrea Strube, FlavoLogic GmbH
Bogdan Tillack, ZDS

18.00 **Gemeinsames Abendessen**

Mittwoch, 10. April 2019

- 09.00
- Einfluss von Anbau und Nachernteprozessen auf die Aromen Entwicklung und die Entstehung von Fehleraromen in Kakaobohnen
 - Demonstration von Kakaobohnen mit Fehleraromen
 - Einfluss von Röstvorgang und Conchierzeiten auf die Schokoladenqualität

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

- 10.00
- Einfluss der Zerkleinerung auf die Charakteristik von Schokolade
 - Einfluss unterschiedlicher Alkalisierungstufen auf Kakaopulver
 - Sensorische Verkostung von Schokoladenmassen und Kakaopulvern

Juliane Langheinrich, Hamburg Dresdner Maschinenfabriken GmbH

- 11.30
- Die Bedeutung von Milchpulver & Milchbestandteilen für Schokolade & Schokoladenprodukte
Einschließlich Verkostung von Pulverproben mit und ohne Geschmacksabweichungen und Beurteilung nach dem DLG-5-Punkte-Schema®

Georg Herbertz, Herbertz Dairy Food Service
(Vorsitzender des DLG-Milchtechnologie-Ausschusses)

13.15 **Mittagessen**

- 14.00
- Sensorische Veränderungen während der Lagerung von Schokolade
 - Sensorisch schmeckbare Übergänge aus Verpackungen in kakao- und schokoladenhaltigen Produkten

Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

15.30 **Abschlussbesprechung**

16.00 **Ende der Veranstaltung**

- Änderungen vorbehalten -