

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

Der Kurs beschäftigt sich mit Sensorik als Instrument (Methodenauswahl; Vorstellung von Verkostungstechniken; Übungen von Beschreibungen zur Produktcharakterisierung) und mit sensorischen Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Marketing (Optimierung von Produktionsverfahren, Reduzierung von Entwicklungszeiten).

In diesem Seminar gehen wir auf folgende Themen ein:

- Einführung in die Sensorische Wahrnehmung von Lebensmitteln
- Methoden der Verbraucherbeforschung: Akzeptanztest und Just-About-Right-Test
- Analytische Prüfmethode durch Fachpanels
- Praktische Empfehlungen und Grundlagen für den Aufbau eines Verkostungspanels
- Sensorische Attribute zur Beschreibung von Schokolade
- Durchführung und Auswertung der Sensorik Tests
- Herstellung optimierter Schokoladenproben im Schokoladen Technikum der ZDS
- Einfluss von Anbau und Nachernte Prozessen auf die Aromen Entwicklung und die Entstehung von Fehleraromen in Kakaobohnen
- Sensorische Veränderungen während der Lagerung von Schokolade
- Sensorisch schmeckbare Übergänge aus Verpackungen in kakao- und schokoladenhaltigen Produkten u.v.m

Teilnahmegebühr 1190,00 €
(Preis für Mitglieder der ZDS e.V.)

**Teilnahmegebühr für Nicht-Mitglieder:
1.490,00 €**

Leistungen:

- Seminarunterlagen
- Pausengetränke und -snacks
- Mittag- und Abendessen in der ZDS Mensa

Anmeldung/Weitere Informationen:

- Über unsere Website: www.zds-solingen.de
- Per Email: seminar@zds-solingen.de
- Oder telefonisch: 0212-59 61 14