



Zertifikatslehrgang Sensorik

**„Schwerpunkt Milchprodukte - Käse“
20.-21. April 2016**

Die innere Qualität eines Lebensmittels wird vom Konsumenten in erster Linie aufgrund der sensorischen Eindrücke bewertet, wobei vorausgesetzt wird, dass die anderen Qualitäten (chemische und mikrobiologische) den Vorgaben entsprechen.

Die TeilnehmerInnen erlernen in diesem Praxisseminar die Grundlagen der sensorischen Prüfung und können diese dann selbständig anwenden. Die Testergebnisse geben die Möglichkeit, seine eigenen sensorischen Fähigkeiten nach Normvorgaben objektiv feststellen zu lassen.

PROGRAMM:

1. TAG: 9.30 - 17.00 UHR

Einführung zur Sensorik

Definition

Ziele und Anwendungsbereiche der Sensorik

Grundlagen der Sensorik

Physiologische, psychologische und sonstige Voraussetzungen

Sinnesphysiologie

Funktion der Sinnesorgane

Prüfverfahren

Erkennungsprüfungen

- Erkennen der 5 Grundgeschmacksarten
- Erkennen von standardisierten und nichtstandardisierten Gerüchen

Rangordnungsprüfungen

- Geschmack
- Farbe
- Konsistenz



Unterschiedsprüfungen

- Paarweise Unterschiedsprüfung
- Dreiecksprüfung

Bewertende Prüfungen

- div. Lebensmittel



Abendprogramm ab 19 Uhr am Mostlandhof (siehe S. 3)

2. TAG: 9.00 - 13.00 UHR

Prüfverfahren

Vergleichsprüfungen

- Trinkmilch (Frischmilch, ESL, H-Milch)
- Sauermilchprodukte

Bewertende Prüfungen

- Milchprodukte

Abschlusstest nach DIN 10961

In folgenden Prüfverfahren werden Tests durchgeführt, deren Ergebnisse in eine persönliche Auswertung der sensorischen Leistungsfähigkeit eingehen:

- Erkennungsprüfung Geschmack
- Rangordnungsprüfung Geschmack, Farbe
- Paarweise Unterschiedsprüfung
- Dreiecksprüfung
- Bewertende Prüfung mit Skale



Referenten:

DI MARTIN ROGENHOFER, EDUARD HAUB

Preis:

Seminar: 180 € (Vereinsmitglieder 150 €)

darin enthalten: Seminar, Handouts, Pausenverpflegung und Mittagessen am Seminarort

Abendprogramm:

10 € für Mostmenü und Getränkebegleitung

Unterkunft:



Schauboden 4, 3251 Purgstall, www.mostlandhof.at

Ein begrenztes Zimmerkontingent für Seminarteilnehmer wurde vorreserviert, bitte direkt unter der Telefonnummer +43 7489 / 70 810 **rasch** abrufen!

Abendprogramm am 1. Tag:

Beginn: 19:00

Mostmenü vom Mostlandhof und
geführte Most- und Käse-Degustation durch DKS JOHANN GRUBHOFER

Seminarort:

HBLFA Francisco Josephinum, 3250 Wieselburg, <http://lmtz.josephinum.at>

Anreise:

<http://www.josephinum.at/lmtz/das-lmtz/anfahrtsplan.html>

Anmeldung:

Direkt über die Homepage des LMTZ hier: <http://www.josephinum.at/lmtz/weiterbildung-beratung/veranstaltungen/anmeldung/article/zertifikatslehrgang-sensorik-schwerpunkt-milchprodukte-kaese.html>

Sie erhalten eine automatisierte Anmeldebestätigung und Rechnung über die Seminargebühr per Email. Bei einer aufrechten Mitgliedschaft zum „Verein Käsesommelier Österreich“ erhalten Sie den reduzierten Rechnungsbetrag, bitte dies bei der Anmeldung anmerken!

Veranstalter:

