

SENSORIK-SEMINAR

Erkennen und Beurteilen der sensorischen Parameter
von **Milch- und Molkenprodukten für Süßwaren**



18.06. - 19.06.2009

Von der muva kempten und ZDS gemeinsam entwickeltes
Sensorik-Seminar mit Praxis-Test für Fachleute aus der
Süßwarenindustrie



Beginn:

Donnerstag, 18. Juni 2009, 09.30 Uhr

Ende:

Freitag, 19. Juni 2009, ca. 13.00 Uhr

Inhalt des Seminars

Dieses Sensorik-Seminar mit Praxis-Test wurde speziell für die Mitarbeiter/innen der Süßwarenindustrie entwickelt. Der Fokus richtet sich auf Milch- und Molkenprodukte, die in der Süßwarenherstellung eingesetzt werden. Folgende Punkte werden im Bereich Sensorik behandelt:

- Ermittlung der sensorischen Fähigkeiten entsprechend DIN 10961 (Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfungen)
- Erlernen und Üben relevanter Prüftechniken und –verfahren
- Anwendung deskriptiver und diskriminativer Prüfverfahren in der Praxis

Zusätzlich wird detailliert auf die Rolle der Milchrohstoffe und deren Veränderung während eines Herstellungsprozesse von Süßwaren eingegangen. Ein Gang durch die Praxisräume der ZDS ermöglicht Erklärungen an den Maschinen.

Ziel des Seminars

Die Teilnehmer sind nach der Veranstaltung imstande, sensorische Beurteilungen von für die Süßwarenproduktion relevanten Milch- und Molkenprodukten durchzuführen, z.B. durch:

- Erkennen sensorischer Abweichungen an ausgewählten, präparierten Proben und Rohstoffen der Süßwarenindustrie.
- Erkennen typischer sensorischer Qualitätsmängel bei Rohstoffen.
- Erkennen auf welche Mängel der Rohware sich sensorische Abweichungen des Endproduktes zurückführen lassen.
- Die Eignung als sensorische Prüfperson gemäß DIN 10961 Schulung für sensorische Prüfpersonen (wird nachgewiesen).

Zielgruppe

Der Workshop wendet sich an Produzenten, Verarbeiter und Händler der Süßwarenwirtschaft, die durch das Sensorik-Seminar eine weitere Schlüssel-Kompetenz erwerben möchten.

Min. Teilnehmerzahl: 10

Max. Teilnehmerzahl: 20

Referenten

Mitarbeiter/innen der muva kempten und der ZDS.

Themen im Überblick

- ◆ Die Bedeutung des Rohstoffs Milch in der Süßwarenindustrie.
- ◆ Die Grundlagen der allgemeinen Sinnesphysiologie.
- ◆ Bin ich in der Lage die fünf Grundgeschmacksarten zu erkennen?
- ◆ Welche Anforderungen werden an sensorische Prüfer und Prüfungen gestellt?
- ◆ Erkennen Sie die Unterschiede? Sensorische Übungen zur Wahrnehmung von Farben, Aromen und Texturen.
- ◆ Unterliegen Sie keinen optischen Täuschungen!
- ◆ Welche sensorische Verfahren werden zur Prüfung von Milch- und Molkereiprodukten angewendet?
- ◆ Woran erkenne ich Qualitätsabweichungen bei Milch- und Molkenprodukten?
- ◆ Was passiert mit der Milch während eines Süßwarenherstellungsprozesses? Ein Gang durch die Praxis.
- ◆ Sensorische Highlights! Wie mache ich mir sensorische Besonderheiten von Molkereiprodukten bei der Optimierung meiner Rezepturen zunutze?
- ◆ Wie können bei der Lagerung und Verarbeitung von Molkereiprodukten Qualitätseinbußen vermieden werden?
- ◆ Durchführung des Sensorik-Qualifikationstest in Anlehnung an DIN10961.
- ◆ Bekanntgabe der Ergebnisse und Aushändigung der Teilnehmerzertifikate.

Datum / Veranstaltungsort	Donnerstag, den 18. Juni 2009, 09.30 Uhr bis Freitag, den 19. Juni 2009, ca. 13.00 Uhr Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft De-Leuw-Str. 3 - 9 42653 Solingen - Germany
Registrierung & Hotel Reservierung	ZDS - Seminar-Service Tel. +49 / (0)212 / 59 61-32 Fax +49 / (0)212 / 59 61-33 E-Mail: schmidt@zds-solingen.de
Informationen zum Inhalt	ZDS - Seminar-Planung Tel. +49 / (0)212 / 59 61-12 Fax +49 / (0)212 / 59 61-61 http://www.zds-solingen.de E-Mail: info@zds-solingen.de
Seminargebühr	Mitglieder des Vereins ZDS € 750,- Nichtmitglieder € 1.100,- 5% Rabatt ab dem zweiten Teilnehmer einer Firma
Seminar Nummer	SNA-139

Teilnahmebedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald Sie schriftlich bestätigt wird.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig und ist vor Seminarbeginn spesenfrei für die ZDS zu überweisen. Bitte veranlassen Sie die Überweisung erst nach Erhalt der Rechnung. Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa/Euro-/MasterCard/Diners Club). Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu dieser Veranstaltung an, wird ab dem zweiten Teilnehmer ein Nachlass von 5% gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Veranstaltungsteilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.

Anmeldung zur Veranstaltung SNA-139

SENSORIK-SEMINAR

18. – 19. Juni 2009

FAX: +49 - (0)212 - 59 61 33

Herr Frau

Familienname _____

Vorname _____

Firma _____

Anschrift der Firma _____

Land _____

Telefon (mit Ländervorwahl) _____

Fax _____

E-Mail _____

Bestell-Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich): _____

Hotelreservierung erwünscht: vom: _____ bis: _____

Bei Zahlung der Seminargebühren mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA Euro-/MasterCard Diners Club

gültig bis Ende:/..... Kreditkarten-Nr:

Datum

Unterschrift und Firmenstempel