

SENSORIK-SEMINAR

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



04.05. - 05.05.2010

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

Beginn:

Dienstag, 04. Mai 2010, 10.00 Uhr

Ende:

Mittwoch, 05. Mai 2010, ca. 15.00 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.

Zielgruppe

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

Ziele des Seminars

- Die Teilnehmer/innen sind nach dem Workshop imstande, sensorische Beurteilungen von für die Süßwarenproduktion relevanten Milchprodukten durchzuführen
- Anwendung deskriptiver (beschreibender) und diskriminativer (Unterschieds-) Prüfverfahren in der Praxis
- Erkennen sensorischer Abweichungen an ausgewählten Proben und Rohstoffen der Süßwarenindustrie. Die Teilnehmer/innen wissen, auf welche Mängel der Rohware sich sensorische Abweichungen des Endproduktes zurückführen lassen.
- Vorstellung von Optionen zur Verwendung von spezialisierten Milch- und Molkeprodukten zur sensorischen Verbesserung und Entwicklung von Süßwaren
- Nachweis der Eignung als sensorische Prüfperson gemäß DIN 10961, Schulung für sensorische Prüfpersonen

Referenten

- **Mitarbeiter der muva kempten**
Juliane Klenk, Oec.Troph. B.Sc. (FH)
Sabine Riedl, Dipl.-Ing. (FH)
Georg Herberz Molkereitechniker
- **Mitarbeiter der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft**
Andréa Pernot-Barry, Technische Direktorin

Min. Teilnehmerzahl: 10

Max. Teilnehmerzahl: 20

Dienstag, 04. Mai 2010

- 10:00 **Begrüßung der Teilnehmer und Einführung in Thematik**
Andréa Pernot-Barry, ZDS Solingen
Juliane Klenk, muva kempten
- 10:15 **Die Bedeutung des Rohstoffs Milch in der Süßwarenindustrie**
Andréa Pernot-Barry, ZDS Solingen
- 11:00 **Grundverständnis für das sensorische Prüfen – wie funktioniert unsere Sinneswahrnehmung?**
Grundlagen des Aufbaus und der Funktionsweise unserer Sinnesorgane.
Sabine Riedl, muva kempten
- 11:30 **Pause**
- 11:45 **Bin ich in der Lage die fünf Grundgeschmacksarten zu erkennen?**
Sensorische Übungen
- Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen.
 - Hierbei müssen süß, sauer, salzig, bitter und die neue Geschmacksqualität umami erkannt werden.
 - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit mittels der Schwellenprüfung
- 12:15 **Welche Anforderungen werden an sensorische Prüfer und Prüfungen gestellt?**
- Prüfpersonen, Prüfraum und Probendarreichung für sensorische Prüfungen
 - Was muss vor sensorischen Prüfungen beachtet werden? Wie werden Prüfproben präsentiert?
- Juliane Klenk, muva kempten*
- 12:45 **Mittagspause**
- 13:45 **Kann ich die Unterschiede wahrnehmen?**
Sensorische Übungen zur Wahrnehmung von Farben, Aromen und Texturen
- Erkennen von Intensitätsunterschieden im nassen und trockenen Medium –
 - Farbreihen werden nach Intensität geordnet
 - Farbsehtest – Anhand von Farbtafeln wird eine Rot-Grün-Schwäche festgestellt
 - Erkennen von typischen Riechstoffen aus dem Bereich der Süßwarenindustrie – die Riechproben müssen richtig erkannt werden
 - Übung zur Aromawahrnehmung – der Zucker-Zimt-Test sorgt für Überraschungen bezüglich der retronasalen Wahrnehmung
- 14:30 **Welche sensorischen Verfahren sind für die Prüfung von Molkereiprodukten geeignet? (mit praktischen Beispielen)**
Durchführung und Anwendung aller relevanten sensorischen Prüfverfahren.
Eine Methode wird beispielhaft gemeinsam mit den Teilnehmern erarbeitet.
Juliane Klenk, muva kempten

- 15:30 **Pause**
- 15:45 **Woran erkenne ich Qualitätsabweichungen bei Milch- und Molkeprodukten und wo liegen die Ursachen dafür??**
- Erkennen von Qualitätsabweichungen bei Milch mittels der Dreiecksprüfung
 - Erkennen von Qualitätsabweichungen bei Butter mittels der Dreiecksprüfung
 - Erkennen von Qualitätsabweichungen bei Milchpulver mittels der Duo-Trio-Prüfung
 - Ordnen von verschieden süßer Milchpulver mittels der Rangordnungsprüfung
 - Erkennen von Qualitätsabweichungen bei Molkeprodukten (Molkepulver, Lactose)
- 17:00 **Ende des ersten Seminartages**
- 19:00 **Gemütliches Beisammensein in einem Gasthaus in Solingen-Gräfrath (die ZDS reserviert einen Tisch für Interessierte).**

Mittwoch, 05. Mai 2010

- 09:00 **Wiederholung der Grundgeschmacksarten (praktische Übung)**
- 09:30 **Wie können bei der Lagerung und Verpackung von Molkereiprodukten Qualitätseinbußen vermieden werden?**
- Einflussfaktoren auf die Qualität von Molkereiprodukten
 - Vorstellung von praktischen Beispielen zur Verdeutlichung der Einflüsse auf die Qualität
- Juliane Klenk, muva kempten*
- 10:15 **Pause**
- 10:30 **Sensorische Highlights!**
Wie mache ich mir sensorische Besonderheiten von Molkereiprodukten bei der Optimierung meiner Rezepturen zunutze?
Praktische Beispiele für Milchprodukte mit unterschiedlichen sensorischen Eigenschaften
- Süße Produkte aus der Molke
 - Vollmilchprodukte mit anspruchsvollen sensorischen Profilen
 - Joghurt, Mascarpone, Dulce de Leche und weitere Spezialitäten für innovative Ideen
- Georg Herbertz, muva kempten*
- 11:15 **Ein Gang durch das Technikum der ZDS**
Anhand von 2 Produkten (Milkschokolade und Milchkaramell) wird an den Produktionslinien erklärt was mit den Milchrohstoffen im Laufe des Herstellungsprozesses passiert.
Andréa Pernot-Barry, ZDS Solingen

- 12:00 **Wie erstelle ich ein schlüssiges Konzept zur Umsetzung der betrieblichen Sensorik?**
Sabine Riedl, muva kempten
- 12:30 **Mittagspause**
- 13:30 **Durchführung des Sensorik Qualifikationstest gemäß DIN 10961**
- Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen. Hierbei müssen süß, sauer, salzig, bitter und die neue Geschmacksqualität umami erkannt werden.
 - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit mittels der Schwellenprüfung
Erkennen von Intensitätsunterschieden im nassen Medium - Farbreihen werden nach Intensität geordnet
 - Erkennen von Qualitätsunterschieden bei Milchprodukten mittels diskriminativer Prüfungen
 - Erkennen von typischen Riechstoffen aus dem Bereich der Süßwarenindustrie – die Riechproben müssen richtig erkannt werden
- 14:45 **Bekanntgabe der Ergebnisse, Aushändigung der Teilnehmerzertifikate**
- 15:00 **Ende der Seminarveranstaltung**

- Änderungen vorbehalten -

Datum / Veranstaltungsort	Dienstag, den 04. Mai 2010, 10.00 Uhr bis Mittwoch, den 05. Mai 2010, ca. 15.00 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: s.steinmetz@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 € 790,- Nichtmitglieder € 1.130,- 5% Rabatt ab dem zweiten Teilnehmer einer Firma
Seminar Nummer	SNA-60

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-60

SENSORIK-SEMINAR

04. – 05. Mai 2010

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