



Sensorik Kakao: Web-Seminar

10.11.2021

PROGRAMM

Teilnahmegebühr:

595,00 €

Teilnahmegebühr für Mitglieder
der ZDS: **446,00 €**

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

Ihre Moderatorin:

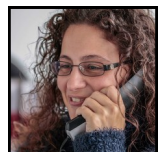
Christa Schuster-Salas,
Infopoint Kakao - und - mehr



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht
Ihnen unsere Projektassistentin
Sandra Steinmetz gerne
zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 32
seminar@zds-solingen.de



Mittwoch, 10. November 2021

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

- 09:00 Vorstellung Inhalte/Organisation
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 09:15 Kakao: Speise der Götter
Dr. Silke Elwers
- 10:00 Der Kakao - Bausteine der Aromaentwicklung (Baum - Trocknung)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 10:45 Sensorische Methoden zur Unterstützung von Produktentwicklung und Qualitätssicherung
Karin Chatelain, ZHAW
- 11:30 Verkostung Kakaobohnen - Wertung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 12:00 **Bildschirmpause**
- 12:30 Probenvorbereitung zur Kakaobohnenverkostung -Praxis-
Karin Chatelain, ZHAW
- 13:00 Einführung in die Sinnesphysiologie und Wahrnehmung Schokolade und KAKAO
Karin Chatelain, ZHAW
- 13:45 **Bildschirmpause**
- 14:15 Fehlgeschmack in Kakaobohnen (Geosmin, rauchig, überfermentiert)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 14.45 Kakaoaromentwicklung bei den Weiterverarbeitungsstufen (Rösten - Kakaomassenherstellung)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 15:30 **Bildschirmpause**
- 15:45 Probenvorbereitung Kakaomasse
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 16:00 Verkostung von Kakaomasse -Vorgehensweise-Wertung
Karin Chatelain, ZHAW
- 17:00 Review des Tages
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

- Änderungen vorbehalten -