

# Sensorik Schokolade: Web-Seminar

## 28.09.2022

### PROGRAMM

#### Teilnahmegebühr:

**625,00 €**

Teilnahmegebühr für Mitglieder  
der ZDS: **495,00 €**

#### Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

#### Ihre Moderatorin:

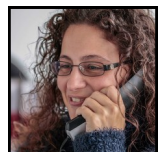
Christa Schuster-Salas,  
Infopoint Kakao - und - mehr



#### 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](mailto:seminar@zds-solingen.de)



# Mittwoch, 28. September 2022

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

- 09:00 Beginn/ Review  
*Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr*
- 09:15 Conchieren und Sensorik,  
1. Bewertung des Conchiergrades  
2. Geschmacksentwicklung in Milkschokolade  
*NN*
- 10:15 Bildschirmpause
- 10:15 Teil 1: gemeinsames Entwicklung einer Verkostung  
(Attribute, Bewertung, Auswertung) verschiedener Vollmilkschokoladen
- Teil 2: gemeinsames Entwicklung einer Verkostung  
(Attribute, Bewertung, Auswertung) verschiedener Vollmilkschokoladen  
*NN*
- 12:45 Bildschirmpause
- 13:45 Schokoladetafeln mit Fehlern - Ursache bei der Herstellung oder im Rohstoff?  
ZDS
- 14:15 Sensorische Veränderung während der Lagerung von Schokolade  
*Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr*
- 14:45 Schmeckbare Übergänge aus/über Verpackungen in kakao-und  
schokoladehaltigen Produkten  
*Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr*
- 15:30 Review des Tages  
*Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr*
- 16:00 Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten -