

Lebensmittel-Sensorik: Von den Grundlagen der Physiologie bis zur professionellen Anwendung sensorischer Methoden in der Praxis (LG-K10-SGP1)

1. Ziel* (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen die Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik kennen. Das Wissen über die sensorischen Fähigkeiten des Menschen und die sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln befähigen die Teilnehmenden das komplexe System des „Prüfmittels Mensch“ zu verstehen und bei der Beurteilung von Lebensmitteln entsprechend einzusetzen. Kenntnisse über die grundlegenden Voraussetzungen der Anwendung gängiger sensorischer Prüfmethode und Beispiele zu deren Durchführung und Auswertung in Theorie und Praxis verschaffen dem Teilnehmenden einen ersten Einblick in die objektive sensorische Beurteilung von Lebensmitteln.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erlangen weiter vertiefte Kenntnisse über grundlegende Aspekte der Degustationstechnik. Das Wissen über die praktische Anwendung sensorischer Prüfmethode im Rahmen der Qualitätssicherung, der Entwicklung von Produkten und des Marketing befähigt die Teilnehmenden zur selbstständigen Durchführung und Auswertung gängiger sensorischer Tests. Darüber hinaus erlangen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer vertiefte Kenntnisse über spezielle sensorische Methoden und ihre Durchführung sowie deren Auswertung in Theorie und Praxis.

2. Zielgruppe*

Mitarbeitende in leitender Funktion der Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf aus Betrieben der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung

3. Inhalt* / Methodik*

Theorie und Praxis (kleinere Änderungen vorbehalten):

1. Tag – 21.04.2010:

Der Mensch – Das Prüfmittel

- Grundlagen der Sinnesphysiologie und Sensibilisierung der Sinne
- Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Tests
- Infrastruktur, Prüfer (Rekrutierung, Selektion)

Prüfertraining

- Schwellenwerttests, Erkennungstests, Matchingtests

Prüfmethodik I – Planung, Durchführung und statistische Auswertung

- Diskriminierende Prüfungen → Paarweiser Vergleich, Duo-Trio-Prüfung, Dreiecksprüfung
- Rangordnungsprüfungen (Ranking)



2. Tag – 22.04.2010:

- Prüfmethodik II – Planung, Durchführung und statistische Auswertung
- Qualitative / Quantitative Sensorische Prüfverfahren
→ Profilierung (statisch) / Time-Intensity (dynamisch)
- Konsumententests → Akzeptanz- und Präferenztests
- Preference Mapping

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

WICHTIG: Für die praktischen Übungen am 2. Tag bringen Sie bitte einen Laptop mit (→ Excel mit installierten „Analysen-Funktionen“). Sollte dies nicht möglich sein, dann melden Sie dies bitte bei der Anmeldung, sodass wir rechtzeitig für Alternativen sorgen können.

4. Voraussetzungen*

keine

5. Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Email: annette.bongartz@zhaw.ch

ZHAW – Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Departement Life Sciences und Facility Management (LSFM), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik, Grüental, CH 8820 Wädenswil

Web: www.ilgi.zhaw.ch, www.degu.zhaw.ch

6. Referenten

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Dozentin / Leitung Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik

Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), Wiss. Mitarbeiterin

Barbara Pfeiffer, Dipl. Ing. (univ.), Wiss. Mitarbeiterin

(ggf. weitere Referenten)

7. Dauer*/ Termine*

21. und 22.04.2010, jeweils 09.00 – 12.30 und 14.00 – 17.00 Uhr

8. Teilnahmebescheinigung / Abschluss*

Teilnahmebescheinigung

9. Kosten* / Rücktrittsbedingungen*

sFr. 1'400.00, inkl. Dokumentation, Degustationsproben, Verpflegung

10. Kursort*

Der Kurs findet in Wädenswil an der ZHAW / Departement Life Sciences und Facility Management im Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt Agroscope Changins Wädenswil), im Grossen Hörsaal ZC2 statt.

11. Hinweis

Wir bitten die Teilnehmenden, nach Möglichkeit die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Ab Bahnhof Wädenswil fahren die Busse 123 und 124 direkt an die ZHAW resp. ACW (Haltestelle: „Friedhof/Forschungsanstalt“). Auf dem Areal der ZHAW steht nur eine beschränkte Zahl von Parkplätzen gegen Gebühr zur Verfügung.



12. Anmeldung*

Anmeldung möglich bis 24.03.2010 per Post, Email, oder Fax an:

an ZHAW, Kurssekretariat I, Frau Irene Tinguely, Postfach 335, CH 8820 Wädenswil,

Email: irene.tinguely@zhaw.ch, Fax +41 58 934 59 50

Der Kurs wird nur bei genügend Teilnehmenden durchgeführt. Die Teilnehmenden werden bis 07.04.2010 informiert. Es gelten die allg. Kursbedingungen für Weiterbildungskurse der ZHAW.

Bei Abmeldung nach Kursbeginn, bei Nichterscheinen oder bei Abbruch während des Kurses müssen die vollen Kurskosten bezahlt werden, sofern kein ärztliches Zeugnis vorliegt.