

Workshop



Treffpunkt
14. Februar 2012
14.00 – 18.00 Uhr
TIS innovation park

Schnupperkurs Sensorik

Ziel der Veranstaltung ist es, den Teilnehmern und Teilnehmerinnen einen ersten Einblick in die **subjektive und objektive Beurteilung** von Lebensmitteln mittels der menschlichen Sinne zu verschaffen und sie für die Anwendung sensorischer Prüfmethoden in der **Qualitätssicherung, Produktentwicklung und -optimierung** zu sensibilisieren.

Was ist Sensorik? Wie wird Sensorik angewendet und welche Methoden gibt es, die man im Betrieb einfach einsetzen kann?

Der Schnupperkurs Sensorik ist ein Basis-Kurs für das Thema Sensorik in der Lebensmittelbranche und stellt gängige sensorische Prüfmethoden in Theorie und Praxis vor.

Für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen ist der Workshop zudem eine spannende Gelegenheit, die **eigenen Sinne** zu testen!

Inhalte

- Theoretische Grundlagen der Lebensmittelsensorik
- Vorstellung der gängigen sensorischen Prüfmethoden
- Durchführung gängiger sensorischer Prüfmethoden in der Praxis: Grundgeschmackstest, Schwellenwerttest, Beliebtheitstest, Dreieckstest

Referentin

Silke Raffener (Ernährungswissenschaftlerin – TIS innovation park)

Zielgruppe

Unternehmer und Unternehmerinnen, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Qualitätssicherung und Produktentwicklung, interessierte Personen

Anmeldung:
bis 07. Februar 2012
cluster.alimentaris@tis.bz.it

Kontakt:
TIS innovation park
Cluster Alimentaris
Siemensstraße 19
39100 Bozen
T + 39 0471 068059
F +39 0471 068100
www.tis.bz.it

Kosten:
€ 35,- zzgl. MwSt.

Veranstaltung in deutscher Sprache.

© Bitte kommen Sie gut ausgeruht zum Workshop und verzichten Sie am Vormittag und zu Mittag auf Zigaretten, Kaffee, Knoblauch u. ä. ©