

## Die Konditionen

### Zeit:

Seminar: 2. und 3. Februar 2011  
1. Tag: Mittwoch, 2. Februar 2011  
Beginn 10.00 Uhr, Ende ca. 18.30 Uhr  
2. Tag: Donnerstag, 3. Februar 2011  
Beginn 8.30 Uhr, Ende ca. 17.00 Uhr  
Programmänderungen sind vorbehalten.

### Veranstaltungsort:

Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Fachbereich Ökotoxikologie  
Sensorik-Labor  
Lohbrügger Kirchstraße 65  
21033 Hamburg-Bergedorf  
Telefon: 040/428 75-61 43 oder -61 47  
Fax: 040/428 75-61 39

### Zimmerreservierung:

Übernachten können Sie im  
Ramada Hotel Hamburg-Bergedorf  
Holzhude 2 · 21029 Hamburg  
Telefon: 040/72 595-0 · Fax: 040/72 595-187

Einzelzimmer kosten pro Nacht 96,00 € inkl. Frühstück. Die Zimmer können unter dem Stichwort „Behr's Verlag“ abgerufen werden.

### Seminargebühr:

Der Preis für die zwei Tage beträgt € 1.398,- zzgl. MwSt. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Verpflegung und Pausengetränke.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 12.01.2011 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10 % der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30 %. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

### Begrenzte Teilnehmerzahl!

Da nur eine begrenzte Anzahl von EDV-Arbeitsplätzen zur Verfügung steht, ist die Teilnehmerzahl auf 12 Personen beschränkt.

**Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Seminarplatz.**

## Ihre Faxanmeldung zum Seminar

Bitte Fax an: **040-227 010-91**

### ANMELDUNG

**Ja, ich melde mich an**  
zum Seminar

### Sensorik

2. und 3. Februar 2011 in der  
Hochschule für Angewandte  
Wissenschaften, Hamburg  
zu den in diesem Prospekt genannten  
Bedingungen zum Preis von € 1.398,-  
je Teilnehmer zzgl. MwSt.

Anmelde-  
schluss:  
19.01.2011

Anmeldung/  
Information unter:

**BEHR'S**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG  
Averhoffstraße 10 · D-22085 Hamburg

Telefon: **040 - 227 008-0**

Telefax: **040 - 220 10 91**

E-Mail: **info@behrs.de**

Internet: **www.behrs.de**

Name des Seminarteilnehmers	
Funktion/Position	
Vorwahl	Telefon
Vorwahl	Fax
E-Mail	
Firma	
Straße/Nr.	
PLZ/	Ort
Branche	
Datum	Unterschrift

S 1377-3-01-2

## Seminar & Workshop

# Sensorik

## Sensorische Analysen von Lebens- und Genussmitteln

Modernes  
Labor mit neuer  
EDV-  
Ausstattung

### Aus dem Programm:

- Neue DIN- und ISO-Normen und zukünftige Entwicklungen
- Analytische Sensorik
- Auswahl von Testpersonen
- Aufbau eines Panels
- Theorie und praktische Anwendung mit statistischer Auswertung
- Ausblick auf Möglichkeiten zur Weiterentwicklung der Sensorik

Seminar  
2. und 3. Februar 2011  
in Hamburg-Bergedorf

Referentin:  
**Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch**



Bilder: E. Stagat

Telefax: **040-220 10 51**

**BEHR'S** bringt die Praxis auf den Punkt.

## Sensorik-Workshop

Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane zu Prüf- und Messzwecken. Sie ist heute aus der Produktentwicklung und Qualitätssicherung nicht mehr wegzudenken.

Die Sensorik kann wie chemische, mikrobiologische und physikalische Methoden zur Lösung wichtiger Aufgaben beitragen. Das Messinstrument ist der Mensch. Er kann ausgebildet und regelmäßig geschult, objektive und wiederholbare Ergebnisse erzielen.

### Beispiele für die Anwendungsgebiete der Sensorik:

- Entwicklung neuer Produkte
- Produktions- und Prozesskontrolle
- Produkt- und Prozessoptimierung
- Untersuchung der Haltbarkeit
- Grundlagenforschung
- Untersuchung der Verbraucherakzeptanz

### Nutzen Sie die Vorteile des Workshops!

In ruhiger und konzentrierter Atmosphäre machen Sie sich mit der Theorie und Praxis der Sensorik vertraut.

Sie trainieren in einem modernen Labor und unter den Bedingungen der betrieblichen Praxis.

Im Dialog mit der kompetenten Referentin und den Teilnehmern können Sie Ihr Wissen vertiefen.

### Die Verkostung eigener Produkte ist möglich!

Die Teilnehmer können Produkte aus ihrem Unternehmen verkosten lassen. Bis spätestens 14 Tage vorher müssen Sie dafür Kontakt mit der Seminarleiterin aufnehmen und sowohl die Methode als auch die Art der Proben besprechen. Die Proben können vorher eingeschickt oder zum Seminar mitgebracht werden.

## 1. Tag

Mittwoch, 2. Februar 2011

### Aufbau der Sensorik im Unternehmen

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch

- 10.00 Begrüßung der Teilnehmer
- 10.00 **Allgemeine Grundlagen der Sensorik**
- Das Messinstrument „Mensch“
  - DIN ISO Normen und zukünftige Entwicklung
  - Einrichten eines Sensoriklabors
- 11.30 Kaffeepause
- 11.45 **Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten**
- 12.15 **Aufbau eines Prüfpanels**
- Grundvoraussetzung für Prüfer
  - Aufbau eines Panels
  - Prüfmethode
  - Panelmotivation
  - Panelvalidierung
- 13.00 Mittagspause
- 13.30 **Prüfverfahren zur Auswahl und Schulung von Prüfern**
- Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit 1
  - Geruchserkennung
  - Farberkennung
  - Texturerkennung
  - Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit 2
- 15.00 Kaffeepause
- 15.15 **Testmethode zur Feststellung von Zusätzen zu Lebensmitteln**
- 16.30 **Einfach beschreibene Prüfung**
- Basis für Spezifikationen
  - Basis für Profilierungen
  - Informationen

ca. 18.30 Ende des ersten Seminartages

19.30 **Gemeinsames Abendessen auf Einladung von BEHR'S**

## 2. Tag

Donnerstag, 3. Februar 2011

### Diskriminierungsprüfungen Produktvergleiche in Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marktforschung

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch

- 8.30 **Einführung in die Vielfalt der Testmöglichkeiten**
- Anwendung
  - Übungen
  - Statistische Auswertung
- 9.00 **Prüfungen zur allgemeinen Unterscheidung von Produkten**
- Dreiecksprüfung
  - Sequentialanalyse
  - Duo-Trio-Test
  - Prüfung auf Unterschied
  - Prüfung auf Ähnlichkeit
- 11.00 Kaffeepause
- 11.15 **Attributbezogene Unterscheidung von Produkten**
- Rangordnungsprüfung
  - Paarweise Vergleichsprüfungen
- 13.00 Mittagspause
- 14.00 **Diskriminierungsprüfungen in der Qualitätssicherung**
- „A“ not „A“ Test
  - In-Out-Test
- 15.30 **Methoden zur Profilprüfung und Vorgehensweise**
- QDA (Quantitative Deskriptive Analyse)
  - Consensusprofil
  - Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung
- 16.30 **Abschlussdiskussion**

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung



Die Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, das die Teilnahme am Seminar „Sensorik“ bestätigt.

## Die Referentin



### Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch

Professorin im Bereich Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften im Schwerpunkt Sensorik, Produktentwicklung sowie Qualitätsmanagement. Zuvor Tätigkeit in der Industrie. Vorsitzende des DIN-Normenausschuss Sensorik und deutsche Delegationsleiterin ISO.

### Ihre Vorteile:

- Sie erwerben grundlegende Kenntnisse darüber, wie Sie in Ihrem Unternehmen
  - ein Testpanel aufbauen
  - ein Sensoriklabor einrichten
  - sensorische Prüfungen planen, durchführen und auswerten.
- Sie machen sich mit einem EDV-Programm zur Durchführung der Sensorik vertraut.
- Sie lernen außerdem, wie Sie die sensorischen Analysen ohne diese Ausstattung durchführen können.
- Sie informieren sich über Rahmenbedingungen für den Einsatz der Sensorik – u. a. über die geltenden Normen in der überarbeiteten Fassung.
- Sie trainieren nach der Methode „learning by doing“. Praktische Übungen helfen Ihnen, die theoretischen Grundlagen auf die betriebliche Praxis zu übertragen.

Die sensorischen Verkostungen werden in neu eingerichteten Verkostungskabinen, die mit EDV ausgestattet sind, durchgeführt.

**Teilnehmer:** Fach- und Führungskräfte, die planen bzw. dabei sind, die Sensorik in ihrem Unternehmen oder der Überwachungsbehörde einzuführen oder auszubauen sowie Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing in der Lebensmittelwirtschaft und der Zulieferindustrie.

**Begrenzte Teilnehmerzahl!** Da nur eine begrenzte Anzahl von EDV-Arbeitsplätzen zur Verfügung steht, ist die Teilnehmerzahl auf 12 Personen beschränkt.