

Seminarprogramm

19.07.2022 • 09:00 bis ca. 16:15 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.15 Die menschliche Wahrnehmung als Basis der Verkostungsarbeit

- Die menschlichen Sinne verstehen, als Grundlage für die Arbeit in der Sensorik
- Hintergründe der individuellen Wahrnehmung verschiedener Testpersonen
- So gehen Sie mit den resultierenden Unterschieden um und schaffen eine Vergleichbarkeit

10.00 Pause

10.15 Die Gute Sensorikpraxis im Unternehmens-Alltag

- Was unter der Guten Sensorikpraxis zu verstehen ist
- Wie Sie professionelle Verkostungen für Ihr Unternehmen planen
- Die richtige Vorbereitung und Umsetzung Ihrer eigenen Verkostungen

Diskutieren Sie anschließend Ihre Vorstellungen und Erfahrung untereinander und mit der Referentin. Lassen Sie sich Tipps für die praktische Umsetzung unter den Begebenheiten in Ihrem Unternehmen geben.

11.15 Überblick über aktuelle Sensorik-(Schnell-)Methoden

- Die wichtigsten Methoden für die Verkostungspraxis
- Diese Methoden helfen Ihnen, Ihre Produkte zu charakterisieren
- Wie Sie den Fokus auf die wesentlichen Charakteristika legen, um sinnvolle und nützliche Ergebnisse zu erzielen

12.15 Mittagspause

13.15 Praxisbeispiel I: Produkte bewerten mit dem IN/OUT-Test

Anhand eines Praxisbeispiels erklärt die Referentin das Vorgehen bei der sensorischen Bewertung Ihrer Produkte. Sie lernen den IN/OUT-Test und dessen praktische Einsatzmöglichkeiten sowie seine Auswertung für Ihre Produktbewertung kennen.

14.00 Pause

14.15 Praxisbeispiel II: Produkte beschreiben mit der CATA-Methode

Die Referentin führt mit Ihnen ein Methodentraining auf Grundlage eines Praxisbeispiels durch. Sie lernen die CATA-Methode zur schnellen Unterscheidung und Beschreibung verschiedener Ausprägungen Ihres Produktes kennen. Neben der Datenerhebung werden Sie zukünftig auch deren Auswertung beherrschen.

15.00 Pause

15.15 Praxisbeispiel III: Produkte unterscheiden durch den Dreieckstest

Für ein gutes Verinnerlichen der Seminarinhalte und ein breites Spektrum an Einsatzmöglichkeiten in Ihrem Unternehmen übt die Referentin an einem weiteren Beispiel aus der Praxis mit Ihnen, wie Sie den Dreieckstest nutzen können, um herauszufinden, ob sich zwei Produkte unterscheiden. Sie erklärt Ihnen dabei die Anwendung, den Versuchsaufbau und die Auswertung.

16.00 Abschluss und Feedback

ca. 16.15 Ende des Online-Seminars

Interaktive Online-Verkostung

Die Teilnehmer erhalten vor der Veranstaltung eine kleine Einkaufsliste. Die enthaltenen Artikel werden für die Praxisbeispiele am Veranstaltungstag benötigt, um eine interaktive Verkostung zu ermöglichen. So werden die Seminarinhalte besser verinnerlicht und ein leichter Transfer in die Praxis ist möglich.

Ihre Referentin:



Elisabeth Buchinger hat an der Universität für Bodenkultur in Wien Lebensmitteltechnologie und Safety in the Food Chain studiert. Dort wurde ihre Neugier für Sensorik geweckt, weshalb sie 2009 Sensorikum gegründet hat. Das Unternehmen ist im Bereich Sensorik und Genuss tätig. Die Kunden aus Industrie, Handel, Landwirtschaft und Gastronomie schätzen die praxistauglichen Lösungen des Unternehmens. Elisabeth Buchinger ist Gründungsmitglied des Sensorik Netzwerk Österreich (SNÖ) und unterrichtet an mehreren österreichischen Hochschulen.

Wer nimmt am Online-Seminar „Sensorik kompakt“ teil?

Mitarbeiter und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung von Lebensmittel produzierenden Unternehmen aus verschiedenen Branchen.