

SEMINAR & WORKSHOP

Sensorik in Produktentwicklung und Qualitätssicherung

**Einsatzbereiche beherrschen – Verfahren kennen – Ergebnisse
richtig auswerten**

Nach dem Seminar & Workshop werden Sie:

- Einen leistungsfähigen Sensorik-Bereich mit geringem Aufwand aufbauen und führen
- Die gewünschte Qualität bei Rezepturänderung oder -entwicklung erreichen
- Valide Ergebnisse durch Anwendung der Sensorik-Standards erzielen
- Sensorische Mängel an Rohwaren und im Endprodukt frühzeitig erkennen und richtig reagieren
- Fehleraromen, Texturunterschiede und weitere Qualitätsmängel eindeutig erkennen
- Mehr Effizienz in der Produktentwicklung erzielen
- Nicht verwertbare Rohware gleich bei der Anlieferung erkennen

13. und 14. September 2022 in Hamburg



**Ihre Seminarleiterin:
Prof. Dr. Andrea Bauer**

BEHR'S...AKADEMIE

Sensorik-Workshop

Sensorische Untersuchungen spielen eine sehr wichtige Rolle bei der Lebensmittelherstellung. Neben der Entwicklung und Optimierung von Produkten ist sie insbesondere aus der Qualitätssicherung nicht mehr wegzudenken.

In diesem Praxis-Workshop erfahren Sie, wie Sie

- Ihre Produktentwicklung durch Einsatz von Sensorik optimieren
- sensorische Untersuchungen valide durchführen und
- Ihre Qualitätssicherung verbessern

Entdecken Sie die Möglichkeiten, die die moderne Lebensmittel-Sensorik Ihnen bietet!

Lernen Sie praxiserprobte Methoden kennen, die sich mit einfachen Mitteln auch in Ihrem Unternehmen einsetzen lassen.

Der Schwerpunkt dieses Seminars liegt auf schnell umzusetzenden Verfahren. Insbesondere die in kleinen und mittleren Unternehmen auftretenden Fragestellungen und deren Lösungsmöglichkeiten werden behandelt.

Sensorik anhand eigener Produkte erlernen!

Sie können Produkte aus Ihrem Unternehmen verkosten lassen und gleich die fachkundige Bewertung erhalten. Kontaktieren Sie uns bis zum 30. August 2022 per E-Mail (akademie@behrs.de). Wir leiten Ihre E-Mail an die Seminarleiterin weiter. Sie wird dann sowohl die Methode als auch die Art der Proben mit Ihnen abstimmen. Die Proben sollten bis zum 7. September 2022 eingeschickt werden.

Dienstag, 13. September 2022

9.00 **Basis für die Sensorik und Einsatzgebiete im Unternehmen: Was ist Sensorik?**

- Einsatz der Sensorik in der Unternehmenspraxis
- Sinnesphysiologie: Wie das „Messinstrument“ Mensch funktioniert
- Exakte sensorische Ergebnisse: Welche Aspekte Sie bei der Durchführung von sensorischen Prüfungen beachten sollten
- Ergebnisse DIN-gerecht kommunizieren

11.00 **Kaffee- und Kommunikationspause**

11.15 **Das optimale Sensorik-Labor Verlässliche Ergebnisse: Aufbau und Mindestausstattung**

- Funktionsbereiche für den Aufbau eines Sensorik-Labors
- Die Anforderungen der DIN an die Prüfumgebung
- Beschreibung der erforderlichen Mindestausstattung eines Labors

Aufbau eines Prüferpanels

11.45 **Teil I: Das „Messinstrument“ Mensch für verlässliche Messwerte standardisieren**

- Anforderungen an Prüfer: Mitarbeiter richtig schulen
- Wie Sie Ihr Prüferpanel mit den vorhandenen Mitteln einfach aber zuverlässig verbessern
- Exakte Messergebnisse erzielen: Sichere Verfahren zur Auswahl und Schulung der Prüfer.

Praxis-Übung: Lernen Sie, wie Sie Gerüche identifizieren, Farb-Fehlsichtigkeit prüfen und die Grundgeschmacksarten bestimmen. Bei diesen Praxis-Übungen wenden Sie die dargestellten sensorischen Methoden direkt an. Sie lernen gleichzeitig, wie Sie Ihre Mitarbeiter im eigenen Unternehmen schulen.

13.00 **Gemeinsames Mittagessen**

13.45 **Teil II: Die Schwellenwertprüfung**

- Lernen Sie, wie eine Schwellenwertprüfung richtig durchgeführt wird
- So bestimmen Sie die Sensitivität Ihrer Mitarbeiter für verschiedene Geschmacksarten valide

Praxis-Übung: Mit unterschiedlichen Prüfproben werden Sie Ihre Geschmacksempfindlichkeit in Schwellenprüfungen feststellen und Ihre Texturwahrnehmung schulen. Sie verkosten verschiedene Lebensmittel und übertragen die Erfahrungen aus den Praxis-Übungen auf Ihre eigenen Fragestellungen.

15.00 **Kaffee- und Kommunikationspause**

15.15 **Teil III: Das sensorische Gedächtnis**

Praxis-Übung: Sie trainieren Ihr sensorisches Gedächtnis und fördern Ihre Konzentrationsfähigkeit. Sie erlernen zudem, wie Sie das auch an Ihre Mitarbeiter weitergeben können.

Sensorische Prüfverfahren

16.45 **Teil I: Einfach beschreibende Prüfung**

- Zielgerichteter Einsatz: Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur/Konsistenz von Produkten prüfen
- Auswertung der ermittelten Ergebnisse

Praxis-Übung: Sie wenden die einfach beschreibende Prüfung bei verschiedenen Proben an. Darüber hinaus erlernen Sie, wie Sie eigene Deskriptorenlisten für Profilprüfungen oder andere Einsatzbereiche einfach erstellen.

ca. 18.45 **Ende des ersten Seminartags**

19.15 **Gemeinsames Abendessen**

Nutzen Sie beim gemeinsamen Abendessen die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

Mittwoch, 14. September 2022

8.30 Teil II: Diskriminierungsprüfungen Einführung Fehleraromen, Texturunterschiede und andere Qualitätsprobleme sicher ausschließen

- Backwaren, Getränke, Milchprodukte & Co.
- Wie Sie die zum Produkt und zur Fragestellung passende Methode wählen und aussagekräftige Ergebnisse erhalten
- Unterschiedstests: Einfach abweichende Proben ermitteln

9.00 Ungerichtete Diskriminierungsprüfungen

- Dreiecksprüfung und Duo-Trio-Test – Welcher Test der Richtige ist und wie Ihnen diese Methoden in Qualitätssicherung und Produktentwicklung helfen

Praxis-Übung: Sie erfahren, wie Sie die Dreiecksprüfung und den Duo-Trio-Test anwenden, um Neuentwicklungen, Rezepturänderungen oder Rohstoffaustausche schnell und sicher zu beurteilen.

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Gerichtete Diskriminierungsprüfungen

- Paarweise Vergleichsprüfung – Informationen zu einem gewählten Produktmerkmal erhalten und so spezifischere Ergebnisse erzielen.
- Rangordnungsprüfung – Wertvoll bei der Prüferschulung und unerlässlich bei der Prüfung mehrerer Proben auf Unterschiede

Praxis-Übung: Die paarweise Vergleichsprüfung und die Rangordnungsprüfung wenden Sie direkt an. Sie prüfen Ihre Fähigkeiten und sammeln Erfahrungen, um die Produktentwicklung und Rezepturänderungen zu verbessern.

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Diskriminierungsprüfungen in der Qualitätssicherung

- „A“-not-„A“-Test und In-Out-Test: Die Testmethoden, um in der Qualitätskontrolle Ihre Produkte im Vergleich zu einem fehlerfreien Erzeugnis zu prüfen.

Praxis-Übung: Sie wenden den „A“-not-„A“-Test und den In-Out-Test bei verschiedenen Produkten an. So bewerten Sie sicher, ob ein Erzeugnis mit der sensorischen Spezifikation konform (IN) oder nicht konform (OUT) ist. Sie erkennen und eliminieren dadurch Proben mit Fehlgeschmack, Farbfehlern oder anderen Abweichungen.

15.00 Kaffee- und Kommunikationspause

15.15 Deskriptive Prüfungen

- Verwendung von deskriptiven Prüfungen, um Rezepturbestandteile und Mengenverhältnisse zu überprüfen und Endprodukte akzeptanzsteigernd weiterzuentwickeln

Praxis-Übung: Sie erstellen gemeinsam in der Teilnehmer-Gruppe ein Profil verschiedener Proben, indem Sie ausgewählte Produkteigenschaften in ihrer Intensität einstufen.

16.45 Abschließende Diskussion

ca. 17.00 Ende des Seminars

Seminarleitung



Prof. Dr. Andrea Bauer ist seit 2009 an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg. Zuvor arbeitete sie als Postdoctoral Researcher bei Hildegard Heymann an der University of California Davis (USA). Als Professorin für Sensorik

und Produktentwicklung setzt sie in Industrie- und Forschungsprojekten zu unterschiedlichen Produktgruppen verschiedenste sensorische Methoden und Auswerteverfahren ein. Sie ist Gründungsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Sensorik.



© Fotografin Paula Markert

Sie erfahren, wie Sie:

- ein zuverlässiges Testpanel aufbauen und ein Sensorik-Labor einrichten
- sensorische Prüfungen richtig planen, durchführen und auswerten
- sensorische Analysen ohne umfangreiche Ausstattung durchführen
- sensorische Verkostungen in professionell eingerichteten Verkostungskabinen durchführen
- Software zur Durchführung der Sensorik vorteilhaft einsetzen

Mit vielen Übungen für die betriebliche Praxis!

Teilnehmer

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte, die planen die Sensorik in ihrem Unternehmen einzuführen oder auszubauen. Außerdem an Mitarbeiter aus den Bereichen QM, QS, Produktentwicklung und Marketing in der Lebensmittelwirtschaft.

Konditionen



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 13. September 2022
Beginn 9.00 Uhr, Ende ca. 21.00 Uhr
2. Tag: Mittwoch, 14. September 2022
Beginn 8.30 Uhr, Ende ca. 17.00 Uhr

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.898,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen, Abendessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen.

Anmeldeschluss: 6. September 2022

Begrenzte Teilnehmerzahl

Da nur eine begrenzte Anzahl an Sensorik-Kabinen zur Verfügung steht und die Corona-Maßnahmen der Hochschule eingehalten werden müssen, ist die Teilnehmerzahl auf 8 Personen beschränkt.

Veranstaltungsort:

HAW Hamburg (Hochschule für Angewandte Wissenschaften)
Fachbereich Ökotrophologie
Sensorik-Labor
Ulmenliet 20
21033 Hamburg
E-Mail: Andrea.Bauer@haw-hamburg.de

Zimmerempfehlung:

H4 Hotel Hamburg-Bergedorf
Holzhude 2 • 21029 Hamburg
Telefon: 040-72 595-0
Website: h-hotels.com



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

Ja, ich melde mich an zum Seminar
Sensorik in Produktentwicklung und Qualitätssicherung

am 13. und 14. September 2022 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.898,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Ja, ich reiche Proben ein

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7483**

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 16.08.2022 wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb.
Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7483-3-01-2