

muva kempten und ZDS Solingen entwickeln gemeinsam Sensorik-Seminar

Fachleute der muva kempten und die ZDS Solingen entwickeln gemeinsam ein Sensorik-Seminar speziell für die Mitarbeiter der Süßwarenindustrie und schulen die Teilnehmer im Erkennen und Beurteilen der wesentlichen sensorischen Parameter von Kondensmilch, Butter, spezialisierten Milchpulvertypen, Sahnepulver und verschiedenen Molkederivaten, wie entmineralisierte Produkte und Milchezucker.

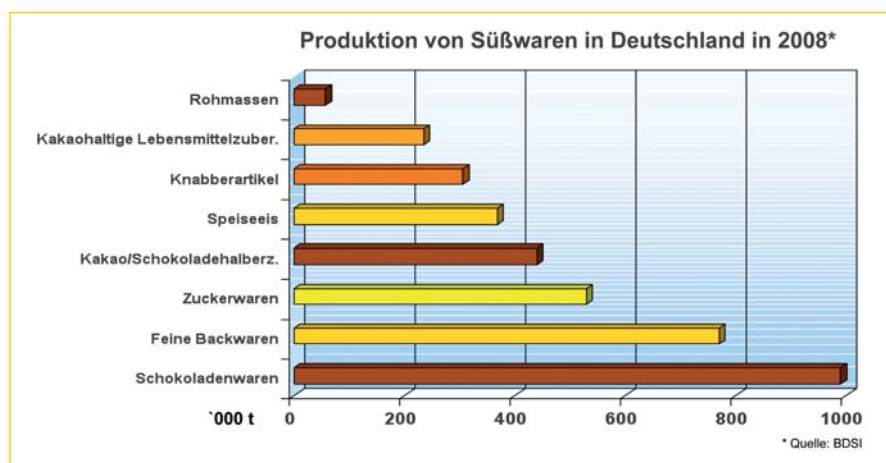


Abbildung 1: Die Produktion von Süßwaren in Deutschland in 2008

Die Süßwarenindustrie stellt für die deutsche und internationale Milchwirtschaft eine der bedeutendsten Absatzgruppen dar. (Abb. 1) Mit einem Umsatzvolumen von rund € 12,5 Mrd. in Deutschland und weiteren Wachstumspotenzialen stellen sich Molkereunternehmen immer stärker auf den Bedarf dieser Anwendergruppe ein. Eine Vielzahl von industriellen Milch- und Molkeprodukten werden heute in der Süßwarenindustrie eingesetzt und tragen damit erheblich zum Erfolg dieser Branche bei.

Trotz relativ gesättigter Märkte stellt der IRI Süßwarenmonitor für das Jahr 2008 ein steigendes Wachstum der deutschen Süßwarenproduktion von + 0,7 % fest, während Saisonartikel (- 8,2 %) und Schaumküsse (-10,5 %) im Absatz rückläufig sind, konnten sich andere Artikel wie insbesondere die Schokoladenprodukte nicht nur behaupten, sondern ihren Absatz trotz gestiegener Preise weiter ausbauen. Die klassische 100-g-Tafel verzeichnete einen Produktionszuwachs von 4,4 % auf insgesamt 127.277 t. Ebenso im Plus sind die Süßgebäcke, die mit ei-

nem Produktionsvolumen von 259.523 t ein Wachstum von 2,0 % gegenüber dem Vorjahr erreichen.

Funktionalität und überlegene sensorische Eigenschaften machen Milch- und Molkeprodukte zu attraktiven Rohstoffen für die Süßwarenindustrie

Ursprünglich wurden für die Herstellung der verschiedensten Süßwaren überwiegend Kondensmilch, Magermilch und Vollmilchpulver verwendet. In den vergangenen 20 Jahren wurden jedoch – nicht zuletzt durch die Süßwarenindustrie veranlasst – immer weitere spezialisiertere Produkte auf Basis von Milch und auch von Molke entwickelt, die heute aufgrund spezifischer Funktionalitäten und ausgeprägter sensorischer Eigenschaften eine feste Größe in der Produktion darstellen. Dank der Membrantechnik und anderen Technologien ist es heute möglich, die Bestandteile von Milch und Molke zu separieren und je nach Anforderungsprofil in den verschiedensten Produkten miteinander zu kombinieren. Damit wird auch die Produktentwick-

lung und Eingangskontrolle in den Unternehmen der Süßwarenindustrie vor neue Herausforderungen gestellt. Einerseits gilt es die Annahme von sensorisch einwandfreier Ware sicherzustellen, andererseits gilt es aber auch sich mit dem breiten Spektrum der verschiedensten industriellen Molkereiprodukten vertraut zu machen, um diese im Sinne innovativer Produktentwicklungen einsetzen zu können. Damit besteht der dringende Bedarf, sich dem Thema auch von der sensorisch prüfenden Seite zu nähern.

Gemeinsames Sensorik-Seminar

So gesehen war es naheliegend, dass sich beide führenden Institutionen zu diesem Thema auf die Veranstaltung gemeinsamer Seminare speziell für die Süßwarenindustrie einigten und ihre umfangreichen Erfahrungen aus der Süßwarenindustrie und der sensorischen Beurteilung von Molkereiprodukten dem interessierten Fachpersonal zur Verfügung stellen. Die muva kempten führt im Jahr rund 1200 sensorische Prüfungen durch und veranstaltet über 30 Sensorik Seminare, von denen rund die Hälfte als Inhouse-Schulungen direkt beim Kunden stattfinden. Langjährige Erfahrung mit den Rohstoffen für Schokolade und anderen Süßwaren, die enge Verbindung zu den Produzenten und die genaue Kenntnis der Produktionstechnologien stellen die Basis für das inhaltliche Gerüst des Sensorik-Seminars dar.

Die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS) in Solingen wurde 1951 als Ausbildungs- und Fortbildungsstätte der deutschen Süßwarenindustrie gegründet. Heute ist sie die weltweit renommierteste In-



Der große Hörsaal der ZDS Solingen



Einzelprüfung im modernen Sensorikraum der muva kempten

stitution ihrer Art und unterrichtet in 8 Sprachen in Solingen (und bei Veranstaltungen auf allen Kontinenten).

Jährlich bietet die ZDS, zusätzlich zu den zahlreichen nationalen Seminaren und Praktika, etwa 40 bis 50 internationale Veranstaltungen an. Dem Technikum der Schule kommt hierbei eine herausragende Stellung zu. Praktisch alle Arten von Süßwaren können auf Kleinproduktionsanlagen hergestellt werden, was Unternehmen aus der ganzen Welt mit dazu veranlasst, Mitarbeiter in Solingen schulen zu lassen.

Ziele und Inhalte des Sensorik-Seminars

Das Sensorik-Seminar - mit Praxis-Test - wendet sich speziell an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Süßwarenindustrie. Der Fokus richtet sich auf Milch- und Molkeprodukte, die in der Süßwarenherstellung eingesetzt werden und möchte darüber hinaus Optionen für den Einsatz sensorisch innovativer Molkereiprodukte aufzeigen. Die Teilnehmer sind nach der Veranstaltung im Stande, sensorische Beurteilungen von Milch- und Molkeprodukten durchzuführen.

Die Seminar-Teilnehmer werden mit den verschiedensten Produkten (Kondensmilch, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Sahnepulver, Molkederivate und weiteren spezialisierten Produkten auf Basis von Milch und Molke) und deren sensorischen Profilen vertraut gemacht und absolvieren zum Abschluss des Seminars einen Qualifikationstest nach DIN 10961.

Das gemeinsam erarbeitete Konzept des Seminars behandelt die folgenden Themen:

- Die Bedeutung der Rohstoffe Milch und Molke und deren Verwendung in der Süßwarenindustrie.
- Grundlagen der allgemeinen Sinnesphysiologie.
- Bin ich in der Lage, die fünf Grundgeschmacksarten zu erkennen?
- Welche Anforderungen werden an sensorische Prüfer und Prüfungen gestellt?
- Erkenne ich die Unterschiede? Sensorische Übungen zur Wahrnehmung von Farben, Aromen und Texturen.
- Keinen optischen Täuschungen unterliegen!
Vom richtigen Umgang mit Sinnesindrücken.
- Welche sensorische Verfahren werden zur Prüfung von Milch- und Molkeprodukten angewendet?
- Woran erkenne ich Qualitätsabweichungen bei Milch- und Molkeprodukten?
- Was passiert mit der Milch während eines Süßwarenherstellungsprozesses? Ein Gang durch das Technikum der Süßwarenfachschule mit Vorstellung verschiedener Anwendungen und Nutzung von Molkereiprodukten.
- Sensorische Highlights! Wie mache ich mir sensorische Besonderheiten von Molkereiprodukten bei der Optimierung von Rezepturen zunutze?
- Wie können bei der Lagerung und Verarbeitung von Molkereiproduk-

ten Qualitätseinbußen vermieden werden?

- **Durchführung des Sensorik-Qualifikationstests gemäß der DIN10961.**

Damit werden die drei wesentlichen Fragestellungen aus dem Bereich der Sensorik angesprochen:

1. Wie kann ich sensorische Fehler sicher erkennen und welches Basiswissen ist hierfür erforderlich?
2. Wie kann ich sensorische Abweichungen und Qualitätseinbußen bei der Lagerung und Verarbeitung von Molkereiprodukten vermeiden, bzw. wie kann ich diese erkennen?
3. Welche qualitativ hervorzuhebenden sensorischen Eigenschaften kann ich für die Optimierung von Produkten oder für die Entwicklung neuer Produkte nutzen?

Das erste Sensorik-Seminar für die Süßwarenindustrie findet vom **18. bis 19. Juni 2009** in den Räumen der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenindustrie (ZDS) in Solingen statt. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 begrenzt.

Weitere Informationen zum Sensorik-Seminar sind zu finden unter:
www.zds-solingen.de
www.muva.de

Seminaranmeldung:

ZDS - Seminar-Service
Tel. +49 / (0)212 / 59 61-32
Fax +49 / (0)212 / 59 61-33
E-Mail: schmidt@zds-solingen.de