

muva-Inhouse-Schulungen für die Milch-, Lebensmittel-, Verpackungswirtschaft und den Handel

Sensorik-Schulungen mit Qualifikationstest

Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen inklusive Praxis-Test nach DIN 10961	
<p>Im Mittelpunkt dieses Workshops steht die Auswahl und Schulung von betrieblichen Prüferpanels. Entsprechend DIN 10961 (Schulung von Prüfpersonen für sensorische Prüfung) werden die sensorischen Fähigkeiten und Fertigkeiten ermittelt, aufrechterhalten und weitergebildet. Der Workshop lehrt grundlegende Kenntnisse zu sensorischen Prüfverfahren und deren Anwendung und dient sowohl dem Erlernen und Üben der Prüftechniken und -verfahren, als auch der Schulung der Sinne. Neben geschmacklichen Tests mit wässrigen Lösungen werden Übungen zur Schulung des Geruchs- und Sehsinns, sowie zur Aromawahrnehmung durchgeführt. Nach erfolgter Schulung nehmen die Teilnehmer an einem Qualifikationstest teil, mit dem sie die Eignung als Prüfperson für sensorische Prüfungen nachweisen.</p>	<p>Theoretische Grundlagen Allgemeine sensorische Grundlagen u.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sinnesphysiologie • Anforderungen an Prüfpersonen • Sensorische Prüfverfahren <p>Praktische Übungen Sensorische Grundtests u.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennen der Grundgeschmacksarten • Paarweiser Vergleichstest • Unterschiedstests (u.a. produktspezifisch) • Erkennen von Riechstoffen • Rangordnungstest <p>Qualifikationstest</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erkennen der Grundgeschmacksarten • Ermittlung der Erkennungsschwelle • Erkennen von Farbintensitäten • Dreieckstest (produktspezifisch)
Produktspezifische Sensorik „Milch, Milcherzeugnisse, Käse“ mit Warenkunde	
<p>Im Rahmen dieses Workshops wird die sensorische Unterscheidung von Produkten / Produktgruppen an zum Teil mit Produktfehlern präparierten Proben unter Beachtung der produktspezifischen Eigenschaften und deren Bewertung vorgenommen. Verwendung findet hierbei sowohl die beschreibende als auch die bewertende Prüfung nach den DLG-Prüfbestimmungen (DLG 5-Punkte-Schema). Die sensorische Prüfung erfolgt an den Produkten / Produktgruppen Milch, Butter, saure Milcherzeugnisse, Frischkäse, Käse, Schmelzkäse, Kaffeesahne, Kondensmilch, Schlagsahne.</p> <p>Darüber hinaus wird vor jeder sensorischen Prüfung auf die Grundlagen der Herstellung der Milchprodukte einschließlich der gesetzlichen Anforderungen eingegangen. Die Teilnehmer/innen sind nach dem Workshop in der Lage, einfache sensorische Beurteilungen von Milch und Milchprodukten durchzuführen.</p> <p>Die Schulung ist u.a. für Einkäufer und Fachverkäufer des Lebensmittelhandels geeignet.</p>	<p>Theoretische Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Prüfmethode(n) (u.a. DLG-Prüfbestimmungen) <p>Warenkunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen technologischer Herstellungsverfahren von Milch und Milchprodukten einschließlich lebensmittelrechtlicher Bestimmungen. <p>Praktische sensorische Übungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unter Beachtung der produktspezifischen Eigenschaften werden an ausgewählten und mit Produktfehlern präparierten Proben die sensorischen Abweichungen/Fehler einschließlich deren Bewertung diskutiert. <p>Qualifikationstest</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilung mehrerer Produkte nach dem DLG-5-Punkte-Schema

Moderne Sensorik-Schulungskonzepte	
<p>In diesem Workshop werden Trends und Entwicklungen im Bereich Sensorik (deskriptive Verfahren) und deren mögliche Anwendung in der Qualitätssicherung (bzw. Produktentwicklung) erläutert. Anhand eines praktischen Beispiels wird gemäß DIN 10969 (Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung) ein Geschmacksprofil erstellt und dessen Bewertung durchgeführt. Zudem werden Konzepte aufgezeigt, wie Sie im Unternehmen den Erfolg der Sensorik und damit auch den betrieblichen Nutzen steigern und dies auch nachweisen können.</p>	<p>Theoretische Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtige Prüferauswahl und Panelmanagement • Sensorische Prüfverfahren: Profilprüfung, • Rahmenbedingungen, Auswahl und Auswertung sensorischer Prüfverfahren • Leistungsmessung eines Panels • Interne und externe Qualitätssicherung durch Ringversuche <p>Praktische Übungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung eines Geschmacksprofils • Entwicklung von Motivationsmöglichkeiten

Sensorische Beurteilung von Packstoffen	
<p>Verpackungen dürfen ihren Inhalt nicht sensorisch beeinflussen. Durch Anwendung der Prüfungsnormen für Packstoffe (DIN 10955, DIN EN 1230) können Packstoffe sensorisch beurteilt werden. Anhand von praktischen Beispielen wird gezeigt, wie die Vorgaben der Normen bei der Vielfalt von Lebensmitteln und Packstoffen verwendet werden. Des Weiteren werden sowohl die sensorischen Methoden für die Verpackungsprüfung als auch lebensmittelrechtliche Anforderungen an Verpackungen aufgezeigt.</p>	<p>Theoretische Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wechselwirkungen zwischen Verpackung und Füllgut • Sensorische Anforderungen nach betriebsinternen Qualitätsstandards • Sensorische Methoden für Verpackungsprüfung <p>Praktische Übungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Probenvorbereitung für sensorische Verpackungsprüfung • Sensorische Bewertung bzgl. Geruchs- und Geschmacksübergang von Packstoffen auf Prüflebensmittel

Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen ein speziell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Programm für eine Schulung in Ihrem Unternehmen oder in den Räumen der muva kempten (sensorischer Prüfraum nach DIN 10962). Hierzu richten wir die Schulung auf Ihre Produkte aus.

Für die Durchführung der Schulung vereinbaren wir mit Ihnen einen Festpreis. Enthalten sind alle Leistungen, d.h. Trainerhonorar, Vor- und Nachbereitung, Schulungsunterlagen sowie Teilnehmerzertifikate.

Ihre Ansprechpartnerin

- Katharina Zinnecker, Dipl.-Ing. Ernährung und Versorgungsmanagement (FH)
Fon +49 (0) 831/5290-275, E-Mail: katharina.zinnecker@muva.de