

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

Sensorik-Schulungen mit Qualifikationstest

| Qualifikation von sensorischen Prüfpersonen inklusive Praxis-Test nach DIN EN ISO 8586 und DIN ISO 22935-1 | |
|--|--|
| <p>Im Mittelpunkt dieses Workshops steht die Auswahl und Schulung von betrieblichen Prüferpanels. Entsprechend DIN EN ISO 8586 (Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker) und DIN ISO 22935-1 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 Geruch- 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 ▪ Ermittlung der Erkennungsschwelle ▪ Paarweiser Vergleichstest ▪ Unterschiedstests (u.a. produktspezifisch) ▪ Erkennen von Riechstoffen ▪ Rangordnungstest <p>Qualifikationstest</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erkennen der Grundgeschmacksarten ▪ Erkennen von Farbintensitäten und Riechstoffen ▪ Dreieckstest (produktspezifisch) |
| Produktspezifische Sensorik „Milch, Milcherzeugnisse, Käse“ mit Warenkunde | |
| <p>Im Rahmen dieses Workshops werden Sie Ihr sensorisches und produktspezifisches Wissen im Bereich der Milch und Milcherzeugnisse vertiefen. Sie bewerten mit Hilfe von standardisierten sensorischen Prüfmethoden und -techniken spezifische Eigenschaften von den Produkten/Produktgruppen Milch, Butter, saure Milcherzeugnisse, Frischkäse, Käse, Schmelzkäse, Kaffeesahne, Kondensmilch und Schlagsahne. 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, sensorische Beurteilungen von Milch und Milchprodukten durchzuführen. Nach erfolgter Schulung besteht die Möglichkeit an einem Qualifikationstest teilzunehmen, welcher die Eignung als Prüfperson für sensorische Prüfungen nachweist. 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 Prüfmethoden (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, teilweise 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

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.

Theoretische Grundlagen

- Richtige Prüferauswahl und Panelmanagement
- Deskriptive Sensorik (DIN 10969)
- Sensorische Prüfverfahren: Profilprüfung, Konsensprüfung nach DIN 10967
- Rahmenbedingungen, Auswahl und Auswertung sensorischer Prüfverfahren
- Leistungsmessung eines Panels
- Einführung in die Statistik
- Interne und externe Qualitätssicherung durch Ringversuche

Praktische Übungen

- Entwicklung eines Geschmacksprofils
- Entwicklung von Motivationsmöglichkeiten

Sensorische Beurteilung von Packstoffen

In diesem Seminar bekommen Sie Einblicke in die Grundlagen der Lebensmittelsensorik zur Prüfung von Verpackungen inkl. praktischer Beispiele. Die gängigen Prüfungsnormen für Packstoffe (DIN 10955, DIN EN 1230) werden theoretisch erläutert und anhand praktischer Beispiele vertieft. Des Weiteren werden Ihnen die Einflüsse fehlerhafter Verpackungen auf die sensorische Qualität von Lebensmitteln sowie die Herkunft und Entstehung spezifischer Fehleraromen präsentiert.

Theoretische Grundlagen

- Wechselwirkungen zwischen Verpackung und Füllgut
- Sensorische Anforderungen nach betriebsinternen Qualitätsstandards
- Sensorische Methoden für Verpackungsprüfung

Praktische Übungen

- Probenvorbereitung für sensorische Verpackungsprüfung
- Sensorische Bewertung bzgl. Geruchs- und Geschmacksübergang von Packstoffen auf Prüflebensmittel

Gerne erstellen wir mit Ihnen gemeinsam ein abgestimmtes Programm für eine Schulung in Ihrem Unternehmen oder in den Räumen der *muva kempten GmbH* (sensorischer Prüfraum nach DIN EN ISO 8589). Hierzu können wir die Schulung speziell auf Ihre Wünsche und Ihre Produkte ausrichten.

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 Ansprechpartnerinnen:

- Rebekka Wucher, B. Sc. Oecotrophologie
Fon +49 (0) 831/5290-236, E-Mail: rebekka.wucher@muva.de
- Stephanie Greisel, B.Sc. Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
Fon +49 (0) 831/5290-235, E-Mail: stephanie.greisel@muva.de