

Bestellformular - Schulungskoffer

Per Fax zurück an +49 831-5290 197 oder E-Mail an bestellung@muva.de

Das regelmäßige Training ist für sensorische Prüfpersonen essentiell.

Mit einem Gesamtkonzept für individuelle und effektive Schulungseinheiten bieten wir Ihnen dafür unsere Unterstützung an!

Unser Schulungskoffer umfasst die grundlegenden Anforderungen an Sensoriker für Geruch, Geschmack, Haptik und Optik.



ganzheitliches
Schulungskonzept

mehrmals einsetzbar

minimaler
Vorbereitungsaufwand

normenkonform

praktische
Aufbewahrung

Kofferinhalt

Grundgeschmacksarten

- Identifizierung von süß, sauer, bitter, salzig, umami und metallisch.
- Normenkonform abgewogen und gebrauchsfertig zum Anmischen in Wasser.
- Zusätzlich zwei doppelte Grundgeschmacksarten zur weiteren Vertiefung.

Geruchsstifte

- Schulung des sensorischen Gedächtnisses und der Beschreibungsfähigkeit.
- Zwölf codierte, wiederverwendbare Riechstifte mit unterschiedlichen Aromen Ihrer Wahl.

Haptik

- Training der haptischen Fähigkeiten.
- Zwei Sets mit je zehn unterschiedlichen Festigkeitsstufen in verschleißbaren und wiederverwendbaren Schraubdosens.

Schwellenwertprüfung

- Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit in einer Grundgeschmacksart Ihrer Wahl.
- Zehn verschiedene Konzentrationsstufen gebrauchsfertig abgewogen zum Anmischen in Wasser nach DIN ISO 3972.

Visueller Test

- Unterscheidung kleiner Farbunterschiede im nassen oder trockenen Medium.
- Zehn Röhrchen mit ansteigender Intensität einer Farbe Ihrer Wahl.

Dreieckstest & Rangfolge

- Eine weitere Vertiefung für den Geruchs- und Geschmackssinn.
- 2x Dreieckstest im Geruch, 1x Dreieckstest im Geschmack
- 1x Rangordnungsprüfung Geschmack

Verbrauchsmaterialien sowie Schulungsmaterial mit begrenzter Haltbarkeit können jederzeit einzeln nachbestellt werden.

Sensorisches Schulungsmaterial

zur Schulung von sensorischen Prüfpersonen
(gemäß DIN EN ISO 8586)



Bestellformular - Schulkoffer

Per Fax zurück an +49 831-5290 197 oder E-Mail an bestellung@muva.de



Geruchsstifte

Wählen Sie Ihre(n) Schwerpunkt(e) - Sie erhalten von uns ausgewählte Aromen aus folgenden Bereichen:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Früchte | <input type="checkbox"/> sonstige Lebensmittelaromen |
| <input type="checkbox"/> Kräuter & Gewürze | <input type="checkbox"/> Fehlgerüche Allgemein |
| <input type="checkbox"/> Milch & Käse | <input type="checkbox"/> Fehlgerüche Fettverderb |

oder wählen Sie Ihre Aromen selbst (im nachfolgendem Aromenblatt):

- individuelle Zusammenstellung (12 Geruchsstifte)



Grundgeschmacksarten

Wählen Sie die Anzahl Ihrer Prüfpersonen:

- 10
 20
 30



Schwellenwertprüfung

Wählen Sie eine Grundgeschmacksart sowie die Anzahl der Prüfer:

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> süß | <input type="checkbox"/> salzig | <input type="checkbox"/> 10 |
| <input type="checkbox"/> sauer | <input type="checkbox"/> umami | <input type="checkbox"/> 20 |
| <input type="checkbox"/> bitter | | <input type="checkbox"/> 30 |



Visueller Test

Wählen Sie Ihre Farbe:

- rot (flüssig)
 grün (flüssig)
 gelb (flüssig)
 graphit (trocken)



Dreieckstest & Rangfolge

Wählen Sie die Anzahl Ihrer Prüfpersonen:

- 10
 20
 30

Für den haptischen Test sind zwei 10-stufige Rangfolgen im Koffer enthalten.

Unsere Aromenvielfalt

Schwerpunkt Früchte

- Ananas
- Apfel
- Aprikose
- Banane
- Brombeere
- Cranberry
- Erdbeere
- Grapefruit
- Heidelbeere
- Himbeere
- Holunderbeere
- Kirsche
- Mango
- Maracuja
- Orange
- Pfirsich
- Dörrpflaume
- Schw. Johannisbeere
- Zitrone

Schwerpunkt Kräuter & Gewürze

- Anis
- Basilikum
- Bohnenkraut
- Dill
- Fenchel
- Gewürznelke
- Ingwer
- Knoblauch
- Kräuter der Provence
- Meerrettich
- Muskat
- Olive
- Oregano
- Paprika
- Pfefferminze
- Thymian
- Wacholder

Schwerpunkt Milch & Käse

- Blue Cheese
- Butter
- Camembert
- Emmentaler
- Parmesan
- Rauch

Sonstige Lebensmittelaromen

- Bittermandel
- Haselnuss
- Kaffee "Mokka"
- Karamell
- Kartoffel
- Kokos
- Milkschokolade
- Rum
- Sabayon
- Toffee
- Tomate
- Vanille
- Walnuss
- Zartbitter
- Zimt
- Zwiebel

Fehlaromen Allgemein

- Ammoniak
- Chlor
- erdig/schimmelig
- Essig/stechend
- fäkalisch
- faulig/schwefelig
- fischig
- grün/grasig
- Karton/pappig
- malzig
- modrig/muffig
- pilzig
- würzig/fleischig

Fehlaromen Fettverderb

- Buttersäure
schweißig-käsig
- Capronsäure
stechend, nach Ziege
- Heptenal
grün-fermentiert
- Decadienal
Frittierfett, fettig-röstig
- Propionsäure
stechend-säuerlich



Sensorisches Schulungsmaterial

zur Schulung von sensorischen Prüfpersonen
(gemäß DIN EN ISO 8586)



789,00 €	Kompletter Koffer*
-----------------	---------------------------

** zzgl. MwSt. und Versandkosten (8,90 € innerhalb Deutschlands)*

- Ich benötige die passende Anzahl an Bechern für meine Prüfpersonen.

(zusätzliche Kosten für 30 Personen: 30 €, 20 Personen: 20 €, 10 Personen: 10 €)



Kontaktdaten

Ihre Rechnungsanschrift

Firma _____
Straße _____
PLZ / Ort _____
Ansprechpartner _____
E-Mail _____
Telefonnr. _____

Ihre Lieferanschrift (falls abweichend)

Firma _____
Straße _____
PLZ / Ort _____
Ansprechpartner _____
E-Mail _____
Telefonnr. _____

Ihre Bemerkung zur Bestellung

Bitte beachten Sie die geltenden [Allgemeinen Geschäftsbedingungen](#) (AGB) sowie die aktuelle [Datenschutzerklärung](#) der muva kempten GmbH unter www.muva.de.

Datum, Stempel, Unterschrift

Falls Sie hierzu Fragen haben, beraten wir Sie gerne! Ihre Ansprechpartner:

Rebekka Wucher, Fon +49 (0) 831/5290-236, E-Mail: rebekka.wucher@muva.de
Sonja Schorer, Fon +49 (0) 831/5290-235, E-Mail: sonja.schorer@muva.de