Inhouse-Schulung zur Sensorik in der Qualitätssicherung (Bier)

Neben offenen Seminaren in München-Gräfelfing bietet die Doemens Akademie auch maßgeschneiderte Inhouse-Schulungen für Getränke produzierende Unternehmen, Zulieferunternehmen sowie den Getränkehandel und die Gastronomie an. Die Inhalte werden spezifisch auf Wünsche und Bedürfnisse eines Unternehmens zugeschnitten. Somit bestimmt der Kunde die Ziele und gibt zugleich den zeitlichen Rahmen vor. Die individuell gestaltete Schulung findet im jeweiligen Unternehmen direkt vor Ort statt.

Qualität und Produktsicherheit sind heute zentrale Forderungen des Verbrauchers. Dies führt dazu, dass Unternehmen der Brau- und Getränkeindustrie umfassende und nachprüfbare Maßnahmen zur Qualitätssicherung einsetzen müssen. Insbesondere die Sensorik nimmt eine immer bedeutendere Rolle in der Lebensmittelbranche ein. Neben chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Methoden sind sensorische Prüfungen für die Qualitätskontrolle von Produkten unverzichtbar. Der Aufbau eines sensorischen Gedächtnisses sowie das gezielte Wahrnehmen und Beschreiben von Geruchs- und Geschmacksstoffen ist für das Erkennen und Bewerten von Produktfehlern, aber auch in der Produktentwicklung von entscheidender Bedeutung.

Zielsetzung

- In der Qualitätssicherung gehören implementierte Zertifizierungssysteme immer häufiger zum Standard und werden in Zukunft noch stärker an Bedeutung gewinnen. Dementsprechend sind gerade der Aufbau einer hohen sensorischen Kompetenz und der kontinuierliche Nachweis dieser Kompetenz wichtige Erfolgsfaktoren.
- Im Mittelpunkt steht die Untersuchung sensorischer Merkmale von Bier. Neben der Beschreibung und Bewertung von Geruch, Geschmack und Mundgefühl wird auch auf unterschiedliche Bierstile, Bieralterungskomponenten und Fehlaromen sowie den Einfluss der Rohstoffe und Technologie auf die Sensorik des Bieres eingegangen.
- Mögliche Inhalte sowie der Ablauf einer Inhouse-Schulung zur sensorischen Qualitätssicherung in der Brauerei werden anhand eines Beispiels dargestellt und können je nach Bedürfnissen des Unternehmens und deren Mitarbeiter angepasst werden. Die Schulungselemente sind eine Kombination aus theoretischem Input und sensorischen Übungen.

Vorteile einer Inhouse-Schulung

- Sie wählen den Termin und die Dauer der Schulung in Abstimmung mit dem Doemens-Experten selbst aus.
- Das arbeitsplatznahe Training im eigenen Unternehmen ermöglicht die Teilnahme gleich mehrerer Mitarbeiter zu kostengünstigen Konditionen (es fallen keine Reise- und Unterkunftskosten für die Mitarbeiter an).
- Maßgeschneiderte Inhalte: Sie bestimmen den Inhalt der Schulung anhand der spezifischen Schulungsbedürfnisse Ihres Unternehmens und Ihrer Mitarbeiter. Der Doemens-Experte arbeitet sich im Vorfeld in Ihr Unternehmen, in Ihre Technik/Technologie und den gewünschten Schulungsinhalt ein.
- Das Niveau der Schulung kann spezifisch auf den Informations- und Kenntnisstand der Mitarbeiter abgestimmt werden.
- Großer Erfahrungsfundus in Bezug auf Inhouse-Schulungen im Bereich der sensorischen Qualitätssicherung, basierend auf der erfolgreichen Durchführung zahlreicher Schulungen in namhaften deutschen Brauereien.

Lassen Sie sich ein individuelles Angebot für Ihren Betrieb erstellen! Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ansprechpartner: **Julia Bär**
Studium Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München mit anschließender Promotion. Nach vier Jahren Tätigkeit als Sensorik-Expertin am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TU München-Weihenstephan unterstützt Julia Bär das Team der Doemens Genussakademie in der sensorischen Ausbildung angehender Braumeister, Brau- und Getränketechnologen, Biersommeliers und Fruchtsaft-Sommeliers.
Email: baer@doemens.org / Telefon: +49 (0)89 85805-34

Kontakt: Doemens Academy GmbH / Stefanusstr. 8 / 82166 Gräfelfing / Tel. +49 (0)89 85805-0 / Email: seminar@doemens.org

Doemens

Schulungselemente (beispielhaft)

Grundlegende Inhalte

Kurze Einstimmung: Vorstellungsrunde
- Erwartungen an das Seminar
- Gemeinsame Zieldefinition

Inputphase: Einführung in die Sinnesphysiologie (Basiswissen)
- Definition: Was ist Sensorik?
- Welche Sinne haben und nutzen wir?

Inputphase: Optik – visuelle Wahrnehmung
Übung: Unterscheidung von Farbtönen // Übung: Unterscheidung von Intensitäten

Inputphase: Geschmack – gustatorische Wahrnehmung
Verkostung: Grundgeschmacksarten

Inputphase: Geruch – olfaktorische Wahrnehmung
Verkostung: Riechtraining (brauspezifische Referenzsubstanzen)

Inputphase: Tastsinn – haptische Wahrnehmung
Übung: Erkennen und Beschreiben haptischer Wahrnehmungen // Übung: Bewertung der Textur (Rangordnung)

Inputphase: Kombination sensorischer Informationen
Verkostung: Skramlik-Test (Unterscheidung Geruch/Geschmack)

Inputphase: Sensorik in der Qualitätssicherung
- Sensorische Qualitätskontrolle
- Auswahl und Ausbildung von Prüfpersonen
- Inhalte einer Prüferschulung nach DIN 10961

Verkostung: Schwellenwertbestimmung

Inputphase: Sensorische Prüfmethoden (analytisch/hedonisch)
- Einteilung und Definition sensorischer Prüfverfahren
- Vorbereitung, Durchführung, Auswertung

Anwendungsbeispiele: Diskriminierende Prüfung // Anwendungsbeispiele: Deskriptive Prüfung

Verkostung: Vergleich verschiedener Pilsbiere (beschreibend)

Inputphase: Erarbeiten von sensorischem Vokabular
Verkostung: Beschreibende Verkostung ausgewählter Biere (Auswahl nach Absprache)

Ergänzende Themengebiete (beispielhaft)

Flavour

Inputphase: Flavour und Off-Flavour in Bier & Biermischgetränken
1. Entstehung, Problemfelder und Schwellenwerte in Bier
2. Sortenspezifische Fehler in Lagerbieren, Weizenbieren, Biermischgetränken und Alkoholfreien Getränken

Verkostung: Fehlaromaanalyse in Bier, Biermischgetränken und Alkoholfreien Getränken

Bieralterung

Inputphase: Alterung von Bier und Biermischgetränken
- Was beeinflusst die Alterung von Bier?
- Sensorische Veränderungen während der Alterung
- Typische Alterungskomponenten und deren Ursprung

Verkostung: Rangordnungsprüfung (gealterte Biere) // Verkostung: Alterungskomponenten in Bier (Flavourstandards)
Verkostung: natürlich gealtert vs. forciert // Verkostung: forcierte Biere und Biermischgetränke

Bierstile

Inputphase: Differenzieren und Beschreiben ausgewählter Bierstile
- Vorstellen und Definieren verschiedener Bierstile
- Gemeinsames Erarbeiten charakteristischer Merkmale ausgewählter Bierstile
- Grundlagen und Unterscheidungsmerkmale im Hinblick auf Rohstoffe und Herstellungsprozess

Verkostung: Auswahl verschiedener Bierstile (nach Absprache)
1. Beschreibung sensorischer Eindrücke (gemeinsames Erarbeiten)
2. Vergleich verschiedener Produkte auf dem Biermarkt (Mitbewerber-Produkte)