



Inhouse-Schulung zur Sensorik in der Qualitätssicherung (AfG)

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 Getränkeindustrie umfassende und nachprüfbar 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 alkoholfreien Getränken wie Limonaden, Säften und Mineralwässern. Neben der Beschreibung und Bewertung von Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl wird auch auf Alterungskomponenten und Fehlparfums sowie den Einfluss der Rohstoffe auf die Sensorik der alkoholfreien Getränke eingegangen.
- Mögliche Inhalte sowie der Ablauf einer Inhouse-Schulung zur sensorischen Qualitätssicherung bei alkoholfreien Getränken 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).
- Der Doemens-Experte arbeitet sich im Vorfeld in Ihr Unternehmen, in Ihre Technik/Technologie und die gewünschten Themen ein, so dass die Schulungsinhalte auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens zugeschnitten werden können.
- 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 bei zahlreichen deutschen Getränke produzierenden Unternehmen.

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

Ansprechpartner: Dr. Peter Schropp

Studierte Lebensmittelchemie an der TU München und betreut bei Doemens den Bereich Mineralwasser, Fruchtsäfte, Softdrinks und Sensorik. Er ist Initiator und Leiter der nationalen und internationalen Wassersommelier-Ausbildung sowie der Fruchtsaft-Sommelier-Lehrgänge.

Email: schropp@doemens.org / Telefon: +49 (0)89 85805-22

Kontakt:

Doemens Academy GmbH / Lohenstr. 3 / 82166 Gräfelfing / Tel. +49 (0)89 85805-0 / Email: seminar@doemens.org

Schulungselemente (exemplarisch)

Grundlegende Inhalte

Kurze Einstimmung: Vorstellungsrunde

- Erwartungen an das Seminar
- Gemeinsame Zieldefinition

Inputphase: Einführung in die Sinnesphysiologie

- Definition: Was ist Sensorik?
- Welche Sinne haben und nutzen wir?
- Psychologische Zusammenhänge bei der Verkostung

Inputphase: Optik – visuelle Wahrnehmung

- Bewertung von Farbtönen
- Unterscheidung von Farbintensitäten

Inputphase: Geschmack – gustatorische Wahrnehmung

- Verkostung der Grundgeschmacksarten
- Schwellenwertüberprüfung bei Grundgeschmacksarten

Inputphase: Geruch – olfaktorische Wahrnehmung

- Riechtraining mit getränkespezifischen Referenzsubstanzen
- Beschreibung und Bewertung des Geruchs alkoholfreier Getränke

Inputphase: Tastsinn – haptische Wahrnehmung

- Erkennen und Beschreiben haptischer Wahrnehmungen
- Bewertung der Textur

Inputphase: Kombination sensorischer Informationen

- Skramlik-Test zur Unterscheidung von Geruch und Geschmack
- Gegenseitige Beeinflussung sensorischer Informationen

Inputphase: Sensorik in der Qualitätssicherung

- Sensorische Qualitätskontrolle
- Auswahl und Ausbildung von Prüfpersonen
- Inhalte einer Prüferschulung nach DIN 10961

Inputphase: Sensorische Prüfmethode (analytisch/hedonisch)

- Einteilung und Definition sensorischer Prüfverfahren
- Vorbereitung, Durchführung, Auswertung
- Anwendung diskriminierender und deskriptiver Prüfungen bei ausgewählten Proben

Inputphase: Erarbeiten eines sensorischen Vokabulars

- Festlegung einer sensorischen Nomenklatur
- Beschreibende Verkostung ausgewählter alkoholfreier Getränke (Auswahl nach Absprache)

Ergänzende Themengebiete (exemplarisch; individuell auf das Produktportfolio des Kunden zugeschnitten)

Weiterführende Sensorik von CSD (Carbonated Softdrinks)

- Sensorische Bewertung von Alterungsprozessen bei Erfrischungsgetränken
- Ermittlung des individuellen MHD's mithilfe von Rangordnungsprüfungen
- Profilanalysen bei Erfrischungsgetränken zum Ausdruck typischer sensorischer Eigenschaften
- Sensorische Bewertung von Qualitätsparametern bei Erfrischungsgetränken (In/Out-Analyse ausgewählter Proben)
- Erkennen und Zuordnen verschiedener Off-Flavour-Komponenten in Softdrinks
- Qualitätsbewertungsschemata bei Softdrinks

Weiterführende Sensorik von Mineralwasser

- Unterschiedliche geschmackliche Ausprägung verschiedener Mineralstoffe in Mineral- und Heilwasser
- Profilanalyse verschiedener Mineralwässer
- Entwicklung eines individuellen Verkostungsschemas für Mineralwasser
- Erkennen und Beschreiben potenziell vorkommender Fehleraromen in Wasser mithilfe von Flavour-Standards

Weiterführende Sensorik von fruchtsafthaltigen Getränken

- Sensorische Beschreibung des Aromas verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte
- Erkennen potenziell auftretender Fehleraromen wie Oxidation, Kochgeschmack, Lichtgeschmack, Gärung, etc.
- Profilanalyse verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte sowie Smoothies
- Sensorische Bewertungsschemata für Säfte