

Zielgruppe und Inhalt

Nach der EU-Rahmenverordnung 1935/2004/EC dürfen Lebensmittelkontaktmaterialien die verpackten Lebensmittel sensorisch nicht negativ beeinflussen.

Der Workshop vermittelt allgemeine Grundlagen der Sensorik. In Theorie und Praxis wird die Schulung eines Prüfpanels erläutert und die sensorische Prüfung von Verpackungen vermittelt.

Die Teilnehmer sollen anhand des Kurses in die Lage versetzt werden,

- neue Schulungselemente in ihr Prüfpanel zu übertragen bzw. ein neues Prüfpanel aufzubauen und spezifisch zu schulen.
- sensorische Prüfungen von Verpackungen durchzuführen und auszuwerten.

Teilnehmer

Fach- und Führungskräfte aus dem Bereich der Qualitätssicherung, die die Sensorik von Bedarfsgegenständen einführen oder ausbauen wollen oder Anregungen für diesen Bereich der Sensorik gewinnen wollen.

Praktische Vorkenntnisse in der sensorischen Analyse von Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen sind erwünscht.

Die Prüfung eigener Proben ist möglich und erwünscht!

Die Teilnehmer können eigene Proben im Workshop sensorisch prüfen lassen. Die Proben müssen dafür mindestens 14 Tage vorher eingeschickt werden und die Prüfbedingungen mit dem Seminarleiter abgesprochen werden.

Im Kurs wird der Austausch der Teilnehmer über die Beurteilung der verkosteten Proben gefördert.

Teilnahmebestätigung

Die Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebestätigung für das Seminar ‚Bedarfsgegenstandesensorik‘.

Veranstaltungsort

TU Dresden, Fachrichtung Chemie und Lebensmittelchemie, Chemieneubau, Bergstr. 66, 01069 Dresden, R 309

Zeiten

13. März: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 18:00

14. März: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 15:00

Übernachtungsmöglichkeit

InterCityHotel Dresden
Wiener Platz 8, 01069 Dresden

<http://www.intercityhotel.com/Dresden>

Im Hotel ist ein Zimmerkontingent bis zum **17. 02. 2012** für Sie reserviert (z.B. EZ 139,- EUR für 2 Nächte).

Reservierungsformulare erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung vom Kursleiter.

Teilnahmebedingungen

Teilnehmerbegrenzung

Die Teilnehmeranzahl ist auf mind. 8 und max. 16 Personen aufgrund der begrenzten Zahl von Verkostungsplätzen beschränkt. In der Regel berücksichtigen wir die Anmeldungen in der Reihenfolge Ihres Eingangs.

Gebühren

Preis für beide Tage: **600,- €**

ab dem zweiten Teilnehmer je Unternehmen **550,- €**

Im Preis enthalten sind Seminarunterlagen, Pausengetränke, 2 Mittagessen (Mensa) sowie die Teilnahmebestätigung. Die Rechnung ist in der Regel vor Veranstaltungsbeginn zu überweisen.

Stornierung

Abmeldungen sind schriftlich bis 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Bei Stornierung nach diesem Zeitpunkt ist die volle Kursgebühr zu entrichten, sofern kein Ersatz gestellt werden kann.

Anreise

Mit der Anmeldebestätigung erhalten sie vom Kursleiter eine Anfahrtsskizze zum Veranstaltungsort.

Referent/Veranstalter

Prof. Dr. Thomas Simat

Professor an der TU-Dresden mit dem Forschungsschwerpunkt ‚Bedarfsgegenstände‘. Mitglied der Bedarfsgegenstandekommission des BfR sowie der AG Bedarfsgegenstände der GDCh.

Der Workshop wird in Kooperation mit dem Nationalen Referenzlabor für Materialien für den Lebensmittelkontakt am **BfR** durchgeführt.

Anmeldung

TU Dresden

Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände

Bergstr. 66, 01069 Dresden

E-Mail thomas.simat@tu-dresden.de

Fax +49 351 463-34138

online: <http://wbk.tu-dresden.de/generalize/index.php?next=80&cid=261>

Fragen zum Kurs bitte direkt an

Prof. Thomas J. Simat

Telefon +49 351 463-31475

E-Mail thomas.simat@tu-dresden.de

Workshop

Sensorik von Bedarfsgegenständen



Theorie und Praxis sensorischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Dresden, 13.-14. März 2012

Referent:

Prof. Dr. Thomas J. Simat

PROGRAMM

1. Tag

Dienstag, 13. März 2012

- 09:00 Begrüßung und Vorstellungsrunde
- 09:15 Allgemeine Grundlagen der Sensorik I
- Grundregeln zum Verkosten
- Einrichten eines Sensoriklabors
- 10:00 Sinnesphysiologie I
- Allgemeine Sinnesphysiologie
- Geschmack
- 10:30 Praxis:
Erkennen der 5 Grundgeschmacksarten
- 11:15 Sinnesphysiologie II
- Geruch
- 11:45 Praxis:
- Beschreibende Prüfung: Neutralität von Wässern
- Erkennung ausgewählter Fehleraromen:
Aromawand (Gruppendiskussion)
- 12:40 Herkunft/Entstehung von Fehleraromen in
Verpackungsmaterialien
- 13:00 Mittagspause
- 14:00 Rechtliche Anforderungen
- Gesetze, Verordnungen, Empfehlungen
- 14:30 Praxis:
- Erkennungsschwelle von Fehleraromen in Wasser
(z.B. Styrol, p-Methylbenzaldehyd, Hexanal)
- 15:15 Kaffeepause
- 15:30 Bedarfsgegenständesensorik nach DIN und CEN
- Prüfmethode
- Stichproben, Transport, Lagerung
- Simulanzlebensmittel und Prüfbedingungen
- Auswertung
- 16:00 Praxis:
- Erkennungsschwelle von Fehleraromen in
Lebensmitteln (z.B. Styrol in Joghurt)
- 16:50 Praxis:
Prüfung von Proben der Teilnehmer /
Proben aus der Praxis
- ca. Ende des 1. Seminartages
- 18:00
- 20:00 Geselliges Beisammensein mit Abendessen

2. Tag

Mittwoch, 14. März 2012

- 09:00 Begrüßung und ggf. Diskussion offener Fragen
- 09:15 Praxis:
Erkennung ausgewählter Fehleraromen
(Wiederaufnahme vom Vortag)
- 10:00 Instrumentelle Analytik von (Fehl)Aromen
- Olfaktometer
- GC-Olfaktometrie
- HPLC-Gustatorik
- 10:30 Praxis:
Bewertung ausgewählter Fehleraromen in
Simulanzlebensmitteln im erweiterten
Dreieckstest
+ z.B. Ethylacrylat in Kekes
- 11:15 Intensitätsbeschreibung von Aromen
+ Zusammenhang von Reizkonzentration und
Empfindungsintensität
+ Schulungsmöglichkeit nach CEN
- 11:40 Praxis:
Rangordnungsprüfung Hexanal
- 12:45 Aufbau eines Prüfpanels für Verpackungen – Vergleich
mit Lebensmittelpanels
- 13:00 Mittagspause
- 14:00 Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
- 15:00 Ende der Veranstaltung

Anmeldung

per fax mit diesem Blatt oder unter per email

Workshop

Sensorik von Bedarfsgegenständen

- Ich melde mich verbindlich an
- Ich möchte im Rahmen des Workshops
folgende Probe(n) sensorisch prüfen lassen:

Name, Vorname

Funktion/Tätigkeit

Telefon

E-Mail

Firma, Abteilung

Straße/Nr.

PLZ, Ort

Datum

Unterschrift