



Universitätskurs

Grundlagen der Lebensmittelsensorik

Donnerstag, 2. Juni 2016, 9:00-17:00

Mittwoch, 12. Oktober, 2016, 9:00-17:00

Die sensorische Qualität von Lebensmitteln stellt eines der wichtigsten Entscheidungskriterien für den Kauf von Lebensmitteln dar, da diese vom Konsumenten unmittelbar wahrgenommen wird. Der sensorischen Prüfung als anerkannte Prüfmethode kommt in Bereichen wie beispielsweise Qualitätssicherung oder Produktentwicklung immer größere Bedeutung zu.

Der Universitätskurs „**Grundlagen der Lebensmittelsensorik**“ bietet einen Einstieg in dieses Tätigkeitsfeld. Die TeilnehmerInnen dieses eintägigen Universitätskurses werden in Theorie und Praxis mit den Grundlagen der menschlichen Sinneswahrnehmung, den wichtigsten Prüfmethoden sowie den wichtigsten Rahmenbedingungen zur sensorischen Prüfung vertraut gemacht.

- **Grundlagen der Lebensmittelsensorik**
 - Theorie der Sinneswahrnehmung
 - Anforderung an bzw. Schulung von Prüfpersonen
 - Auswahl von Prüfpersonen
 - Ausstattung eines Prüflabors
 - Einschlägige Normen
- **Methoden der Lebensmittelsensorik**
 - Arten der sensorischen Prüfung
 - Methodenauswahl
 - Durchführung und Auswertung
- **Praktische Übungen (inkl. statistischer Auswertung)**
 - Erkennung der Grundgeschmacksarten
 - Schwellenwertprüfung
 - Geruchserkennung
 - Aromaerkennung
 - Unterschiedsprüfungen
 - Rangordnungsprüfungen

Die praktische Arbeit - die sensorische Prüfung von verschiedenen Lebensmitteln im sensorischen Prüflabor unter standardisierten Bedingungen - nimmt einen zentralen Stellenwert in diesem Kurs ein. Alle behandelten Themengebiete werden in großem Ausmaß anhand von geeignetem Probenmaterial geübt bzw. demonstriert.



ReferentInnen

Univ. Doz.ⁱⁿ Dr. Barbara **Siegmund**
ao. Univ. Prof. Dr. Erich **Leitner**

Veranstalter

in Zusammenarbeit mit

Technische Universität Graz
Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie
TU Graz, Life Long Learning
Gesellschaft Österreichischer Chemiker

Veranstaltungsort

Technische Universität Graz
Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie
Sensoriklabor
Kopernikusgasse 24/2.OG
Telefon am Schulungstag: 0316-873-32551

Anmeldung

Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie, TU Graz
Stremayrgasse 9/2, 8010 Graz
Frau Univ. Doz.ⁱⁿ Dr. Barbara Siegmund
Tel. 0316-873-32506, Email: barbara.siegmund@tugraz.at

Teilnahmegebühr

€ 550,-

(Dieser Betrag ist frei von Mehrwertsteuer.)

Nach der Anmeldung wird Ihnen eine Rechnung zugesandt. Der Betrag ist vor Besuch des Seminars zu überweisen.

In der Teilnahmegebühr inbegriffen sind Seminarteilnahme, Probenmaterial, Seminarunterlagen, Kaffeepausen, Mittagsimbiss.

Stornobedingungen

- Bei Abmeldung bis 4 Wochen vor dem Kurstermin stornofrei.
- Bei Abmeldung bis 2 Wochen vor dem Kurstermin mit einer Stornogebühr von € 50,- .
- Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten.

ACHTUNG !

Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 14 Personen pro Kurstag!
Die Anmeldungen werden nach der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt.

