

Theorie und Praxis der Lebensmittelsensorik

Workshop mit ao. Univ.-Prof. Dr. Dorota Majchrzak

INHALTE

Lebensmittelsensorik ist ein Teil der Qualitätsprüfung von Lebensmitteln. Die sensorische Analyse ist ein Instrument, mit dem ohne großen und teuren apparativen Aufwand sehr schnell Ergebnisse zur Qualität von Produkten ermittelt werden können.

Der Workshop richtet sich an alle, die die Grundlagen der Lebensmittelsensorik wiederholen bzw. vertiefen wollen. Er bietet neben theoretischem Wissen auch die Möglichkeit, an praktischen Übungen teilzunehmen.

Folgende Themen werden behandelt:

Begriffsbestimmungen, Physiologie der Sinnesorgane, Methodenüberblick, sensorische Anforderungen an die Prüfperson sowie Anwendungsgebiete der sensorischen Analyse.

Der Praxisteil befasst sich mit der Prüftechnik und der Schulung des Geruchs- und Geschmackssinnes (verschiedene Geruchstests: Memory-Test, Geruchsidentifikationstest mit dem Sniffin-'Sticks'-Verfahren, Grundgeschmackstest). Die Schulung der Sinne hat zum Ziel, die Empfindlichkeit der Prüfperson zu steigern und in weiterer Folge die subjektiven Beurteilungen von den objektiven zu unterscheiden. Der Praxisteil wird im Sensoriklabor des Departments stattfinden.

WORKSHOP-LEITUNG

ao. Univ.-Prof. Dr. Dorota Majchrzak
Lebensmitteltechnologin und Ernährungswissenschaftlerin, außerordentliche Universitätsprofessorin des Departments für Ernährungswissenschaften der Universität Wien, Spezialgebiete: Lebensmittelqualität, sensorische Analyse

TERMIN

Freitag, 9. April 2010 10:00-17:00 Uhr

KOSTEN

VEÖ-Mitglieder	€ 135,-
VEÖ-Studentinnenmitglieder	€ 85,-
ÖGE-Mitglieder	€ 155,-
Nichtmitglieder	€ 175,-

Inklusive Unterlagen und Pausenverpflegung

ORT

Department für Ernährungswissenschaften
UZA II, Ebene 5, Seminarraum 2F 546, Althanstraße 4, 1090 Wien

ANMELDUNG

VEÖ-Geschäftsstelle
E-Mail: veoe@veoe.org, Tel.: 01/333 39 81, Fax: 01/333 39 81-0