

Workshop

Sensorik von Bedarfsgegenständen



Theorie und Praxis sensorischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Dresden, 22.-23. September 2009

Referent:
Prof. Dr. Thomas J. Simat

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.

Teilnahmebestätigung

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

Teilnehmerbegrenzung

Die Teilnehmeranzahl ist auf mind. 8 und max. 16 Personen beschränkt.

Veranstaltungsort

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

Zeit

22. September: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 17:30

23. September: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 15:00

Gebühren

Preis für 2 Tage: 480,- €

ab dem zweiten Teilnehmer je Unternehmen 420,- €

Im Preis enthalten sind Seminarunterlagen, Pausengetränke, 2 Mittagessen (Mensa) sowie die Teilnahmebestätigung.

Übernachtungsmöglichkeit

Gästehaus der TU Dresden "Am Weberplatz"

Weberplatz 3, 01217 Dresden

Tel.: +49 351 4679300 Fax: +49 351 4679394

http://tu-dresden.de/service/gaestehaeuser/am_weberplatz

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, 01062 Dresden

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

Fragen?

Prof. Thomas J. Simat

Telefon +49 351 463-31475

Fax +49 351 463-34138

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

Fax: +49 351 463-34138

Workshop
Sensorik von
Bedarfsgegenständen

Dresden, 22.-23. September 2009

Technische Universität Dresden
Professur für Lebensmittelkunde
und Bedarfsgegenstände
01062 Dresden

Zielgruppe und Inhalt

Nach der EU-Rahmenverordnung 1935/2004 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.

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.

PROGRAMM

1. Tag

Dienstag, 22. September 2009

- 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 (Styrol, p-Methylbenzaldehyd, Hexanal)

- 15:15 Kaffeepause
- 15:30 Bedarfsgegenstandesensorik 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.
17:30 Ende des 1. Seminartages
- 20:00 Geselliges Beisammensein mit Abendessen

2. Tag

Mittwoch, 23. September 2009

- 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 Keksen
- 11:15 Intensitätsbeschreibung von Aromen
- + Zusammenhang von Reizkonzentration und Empfindungsintensität
 - + Schulungsmöglichkeit nach CEN
- 11:40 Praxis:
Rangordnungsprüfung Hexanal
Benzaldehyd in Lactose
- 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
<http://wbk.tu-dresden.de/generalize/index.php?next=80&cid=261>

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