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 "Bedarfsgegenständesensorik".

Veranstaltungsort

TU Dresden, Fachrichtung Chemie und Lebensmittelchemie, Chemieneubau, Bergstr. 66, 01069 Dresden, R 398

Zeiten

08. Oktober: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 18:00 09. Oktober: Beginn 9:00 Uhr, Ende ca. 15:00

Übernachtungsmöglichkeit

Steht noch nicht fest, in einem Hotel wird ein Zimmerkontingent für die Teilnehmer reserviert

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: 650,- € ab dem zweiten Teilnehmer je Unternehmen 600,- € 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 Anfahrtskizze zum Veranstaltungsort.

Referent/Veranstalter

Prof. Dr. Thomas Simat

Professor an der TU-Dresden mit dem Forschungsschwerpunkt "Bedarfsgegenstände". Mitglied der Bedarfsgegenständekommission 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 (0)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 (0)351 463–31475 E-Mail thomas.simat@tu-dresden.de





Professur für Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände

Workshop

Sensorik von Bedarfsgegenständen



Theorie und Praxis sensorischer Untersuchungen von Bedarfsgegenständen

Dresden, 08.- 09. Oktober 2013

Referent:

Prof. Dr. Thomas J. Simat

PROGRAMM

1. Tag Dienstag, 8. Oktober 2013

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 Fehlaromen: Aromawand (Gruppendiskussion)			
12:40	Herkunft/Entstehung von Fehlaromen in Verpackungsmaterialien			
13:00	Mittagspause			
14:00	Rechtliche Anforderungen - Gesetze, Verordnungen, Empfehlungen			
14:30	Praxis: - Erkennungsschwelle von Fehlaromen in Wasser (z.B. Styrol, p-Methylbenzaldehyd, Hexanal)			
15:15	Kaffeepause			
15:30	Bedarfsgegenständesensorik nach DIN und CEN - Prüfmethoden - Stichproben, Transport, Lagerung - Simulanzlebensmittel und Prüfbedingungen - Auswertung			
16:00	Praxis: - Erkennungsschwelle von Fehlaromen in Prüflebensmitteln			
16:50	Praxis: Prüfung von Proben der Teilnehmer / Proben aus der Praxis			
ca.				
18:00	Ende des 1. Seminartages			
20:00	Geselliges Beisammensein mit Abendessen			

2. Tag Mittwoch, 9. Oktober 2013

09:00	Begrüßung und ggf. Diskussion offener Fragen		
09:15	Praxis: Erkennung ausgewählter Fehlaromen (Wiederaufnahme vom Vortag)		
10:00	Instrumentelle Analytik von (Fehl)Aromen - Olfaktometer - GC-Olfaktomertrie - HPLC-Gustatorik		
10:30	Praxis: Bewertung ausgewählter Fehlaromen in Simulanzlebensmitteln im erweiterten Dreieckstest + z.B. Ethylacrylat in Keks		
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 r	mich verbindlich an	
		e im Rahmen des Workshops Probe(n) sensorisch prüfen lassen:	
Name	e, Vorname		
Funktion/Tätigkeit			
Telef	on		
E-Ma	ail		
Firma	a, Abteilung		
Straß	Se/Nr.		
PLZ,	Ort		
—— Datui	m L	Unterschrift Unterschrift	