

Grundkurs Sensorik: Sensorische Methoden und ihre Auswertung

Ihre Referentinnen:



Datum

Dienstag, 13. März 2012, 10:00 - 17:00 Uhr

Mittwoch, 14. März 2012, 09:30 - 15:00 Uhr

Veranstaltungsort

arotop food & environment GmbH

Dekan-Laist-Str. 9

55129 Mainz

In unseren Sensorikräumen lernen Sie Theorie und Praxis der Sensorik kennen. Dabei wird auch der Einsatz neuester DIN- und ISO-Methoden dargestellt. Neben der theoretischen Übersicht haben Sie auch die Möglichkeit, anhand von praktischen Beispielen, eine Auswahl von Unterschiedsprüfungen kennen zu lernen. Für besondere Praxishnähe demonstrieren wir Ihnen gerne die Methoden an Produktionsmustern aus Ihrem Haus. Neben der theoretischen Übersicht haben Sie auch die Möglichkeit anhand von praktischen Beispielen eine Auswahl von Unterschiedsprüfungen sowie deren Auswertung kennen zu lernen.

Wichtige Inhalte:

- Sinnesphysiologie
- Schwellenwertprüfungen
- Geruchstests
- Unterschiedsprüfungen:
 - Paarprüfung
 - Dreieckstest
 - Duo-Trio Test
 - 2 aus 5 Test
 - A not A Test
- Überblick über deskriptive Methoden und deren Verwendung
- Molekularküche
- Panelschulung



Prof. Dr. Thomas Vilgis
Geschäftsleitung



Dr. Irina Liptay-Reuter
Leiterin
arotop marketing
research



Susanne Drabic
Panelleiterin
Sensorik

Dr. Sonja Werner
Sensorik &
Marktforschung

Melanie Engel
Sensorik &
Marktforschung

Seminargebühr: 850,- EUR zzgl. MwSt.

Im Preis enthalten sind:

Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausengetränke und Mittagessen

arotop-Seminar-Nr.: 12/0136

Anmeldeschluss: 14 Tage vor Seminarbeginn

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 20%, innerhalb zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 100% der Seminargebühr berechnen. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr erstattet.