

Gewürz Seminar



Ziel

Erweitern Sie Ihre Gewürzkenntnisse um das Thema Sensorik und Verkostungstechnik sowie den Nachweis der geografischen Herkunft.

Zielgruppe

Dieser Workshop richtet sich an alle, die in der Gewürzindustrie arbeiten und sich sensorisches Know-how bezogen auf Gewürze wünschen.

Inhalt

Dieses Seminar verbindet das Thema Sensorik und Gewürze. Erlernen Sie die sensorischen Grundkenntnisse und wenden Sie im Anschluss das Erlernte an praktischen Beispielen gleich an. Machen Sie sich selbst ein Bild, wie die Herkunft von marktrelevanten Gewürzen mittels eines neuen Verfahrens ermittelt werden kann.

Seminarpreis

580,-€ zzgl. MwSt.
inklusive Unterlagen und Verpflegung

Seminarort

Arotop GmbH
Dekan-Laist-Straße 9
55129 Mainz

Die Tagesseminare beginnen um 09:00 Uhr und enden um 16:00 Uhr.

Ansprechpartner

Melanie Engel
Tel: 0613158380-27
Email: Melanie.Engel@arotop.de

GEWÜRZE UND SENSORIK

Dienstag, 17. November 2020

Modul 1: Einführung in die Sensorik

- ~ Grundbegriffe
- ~ Sinnesphysiologie
- ~ Unterschiedstests
- ~ Allgemeine Praxis

Modul 2: Verkostungstechnik

- ~ Unterschiedstests und Beschreibungen anhand praktischer Beispiele von ausgewählten Gewürzen und Kräutern
- ~ Arbeit mit dem McCormick Spice Wheel
- ~ Scharfstoffe und Mundgefühl

Modul 3: Authentizitätsnachweis

- ~ Nachweis der geografischen Herkunft und Authentizität marktrelevanter Gewürze
- ~ Vorstellung der Entwicklung eines praxistauglichen Verfahrens mittels H-NMR-Analytik (HAGen)