



Web-Seminar: Sensorik Nüsse

16.09.2024

PROGRAMM

Teilnahmegebühr:
690,00€

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Teilnahmebescheinigung
- Telefonischer Beratungsservice nach der Veranstaltung

Ihre Moderatorin:

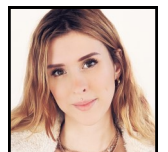
Christa Schuster-Salas,
Infopoint Kakao - und - mehr



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unsere Projekt Organisation Nadine Steiner gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 24
seminar@zds-solingen.de





Montag, 16. September 2024

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

- 09:00 Vorstellung Inhalte/Organisation
- 09:15 Die Sinnesphysiologie und Wahrnehmung in Bezug auf Nüsse
- 10:00 Sensorische Methoden zur Unterstützung der Produktentwicklung und Qualitätsbewertung
- 10:45 **Netzwerkpause**
- 11:00 Nuss versus Nuss (Ein Blick über die in Süßwaren eingesetzten Nüsse)
- 11:15 Vom Baum zur Verarbeitung – Kontrolle von grünen und gerösteten Haselnüssen im Ursprung (mit Mustern)
- 12:15 **Mittagspause**
- 13:15 Das Röstaroma—die andere Welt der Nuss
- 13:00 Wie sieht eine effiziente Wareneingangskontrolle aus
- 14:15 **Networkpause**
- 14:30 Gemeinsame Entwicklung einer Nussverkostung
(Attribute finden, Spezifikation für die Sensorische Kontrolle erstellen
(mit Mustern)
- 17:00 Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten -