



16. September 2024 Programm



Web-Seminar: Sensorik Nüsse



Ihre Expertin:

*Christa Schuster-Salas
Infopoint - Kakao und mehr*

Weitere Fragen?

Bei weiteren Fragen wenden

Sie sich an unser Seminar-Team:

T. +49 (0) 212 59 61 92

seminar@zds-solingen.de

Web-Seminar: Sensorik Nüsse—

16. September 2024

Programm



Montag, 16 September 2024

- 9:00 Vorstellung Inhalte / Organisation
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 9:15 Grundlagen der Sensorik - Einführung in die Sinnesphysiologie und Probenvorbereitung
Isabell Rotkopf, IVLV
- 10:00 Nuss versus Nuss (Ein Blick, über die in Süßwaren eingesetzten Nüsse)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 10:30 Pause
- 10:45 Rösttechnologie und Aromabildung beim Rösten von Nüssen
Maja Duronjic, Delica AG
- 11:45 AnnahmeprozEDURE, Forderungen an die Qualität
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 12:15 Schnittbildkontrolle der Haselnuss ein Muss - die Bewertung
Ayse Gologlu , Fa. Yavuz
- 13:15 Mittagspause
- 14:00 Gemeinsame Entwicklung einer Nussverkostung (Attribute, Vorgehen, Prüfmethode), Verkostung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 16:45 Diskussion
Alle Referenten
- 17:00 Ende des Workshops

Montag, 16 September 2024

Teilnahmegebühr:

690,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde