



19. September 2024 Programm



Web-Seminar: Sensorik Kakao



Ihre Expertin:

*Christa Schuster-Salas
Infopoint - Kakao und mehr*

Teilnahmegebühr:
690,00 €

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 Kakao—

19.September 2024
Programm



Donnerstag, 19 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
- 9:45 Kakao Speise der Götter - der Weg über die Kontinente
Dr. Silke Elwers, Cooko VP-Product Integrity
- 10:30 Pause
- 10:45 Der Kakao - Bausteine der Aromaentwicklung (Baum - Trocknung)-mit Verkostung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 11:15 Untersuchung der Kakaobohnen beim Wareneingang (Schnittbildkontrolle)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 12:15 Mittagspause
- 13:15 Fehlgeschmack in Kakaobohnen Ursache und Hintergründe- mit Verkostung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 13:45 Verkostung von Kakaobohnen - Möglichkeiten-Empfehlung-Wertung - mit Verkostung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 14:15 Kakaoaromentwicklung bei den Weiterverarbeitungsstufen (Rösten - Kakaomassenherstellung) mit Verkostung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 14:45 Pause

Web-Seminar: Sensorik Kakao—

19.September 2024
Programm



Donnerstag, 19 September 2024

- 15:00 Probenvorbereitung Kakaomasse zur Verkostung-Möglichkeiten-Empfehlung-Wertung
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 15:15 gemeinsame Verkostung und Bewertung von Kakaomassen
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 17:00 Review des Tages
mit allen Referenten

Teilnahmegebühr:
690,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde