



Mittwoch, 18. September 2024 Programm



Web-Seminar: Sensorik Schokolade



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 Schokolade—

18. September 2024

Programm



Mittwoch, 18 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
Karin Chatelain, ZHAW
- 10:00 Conchieren und Sensorik
1. Bewertung des Conchiergrades
2. Geschmacksentwicklung Milkschokolade
Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr
- 10:45 Pause
- 11:00 gemeinsame Entwicklung einer Schokolade-Verkostung (Attribute, Bewertung, Auswertung)
Karin Chatelain, ZHAW
- 13:00 Mittagspause
- 14:00 Verkostung und Bewertung dunkler und heller Schokoladen
Karin Chatelain, ZHAW
- 16:00 Pause
- 16:15 Schokoladetafeln mit Fehlern - Ursache bei der Herstellung oder im Rohstoff?
Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr
- 16:45 Sensorische Veränderung während der Lagerung von Schokolade, schmeckbare Übergänge aus/über Verpackungen in kakao- und schokoladehaltige Produkte
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 17:00 Diskussion mit den Referenten
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 17:15 Ende der Veranstaltung

Web-Seminar: Sensorik Schokolade—

18.September 2024
Programm



Mittwoch, 18 September 2024

Teilnahmegebühr:
690,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde