

# PROGRAMM



## Web-Seminar: Sensorik – Gebäcke mit Schokoladenüberzug

**Datum:** 17.09.2024

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** Online

**Teilnahmegebühr:** 690,00 €

**Leistungen:**

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



**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 93  
seminar@zds-solingen.de

## **Dienstag, 17 September 2024**

---

- 9:00      **Vorstellung Inhalte / Organisation**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 9:15      **Gebäcke versus Gebäcke ein Blick in die Welt der Backwaren**  
**n.n**
- 10:00     **Schokoladenüberzogene Gebäcke fettreifeanfällig - Ursache**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 10:45     Pause**
- 11:00     **Chemisch - physikalische Bewertungskriterien für überzogene Backwaren**  
**n.n**
- 11:30     **Grundlagen der Sensorik** - Einführung in die Sinnesphysiologie  
**Martin Popp, ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften**
- 12:15     Mittagspause**
- 13:15     Gemeinsame Entwicklung der sensorischen Bewertung von  
schokoladeüberzogenen Gebäcken**  
Attribute- interne Spezifikation erstellen....an Hand von Mustern  
**Martin Popp, ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften**
- 17:00     **Fragen, Diskussion**  
**Alle Referenten**
- 17:30     Ende der Veranstaltung**

-Änderungen vorbehalten-