

PROGRAMM



Web-Seminar: Sensorik – Kakao

Datum: 19.09.2024

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

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
Jessica Freiherr, 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
10:45
tung
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**
- 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