

# PROGRAMM



## Web-Seminar: Sensorik – Nüsse

**Datum:** 16.09.2024

**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

## 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  
**Jessica Freiherr, 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, Prüfmethoden), Verkostung  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 16:45 **Diskussion**  
**Alle Referenten**
- 17:00 Ende des Workshops**