



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*
- 10:15     Pause
- 10:15     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

-subject to changes-