

# PROGRAMM



## Sensorik – Kakao

**Datum:** 23.09.2025

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** ZDS Solingen

**Teilnahmegebühr:** 730,00 €

**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, 23. September 2025

---

- 9:00 **Vorstellung Inhalte / Organisation**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 9:15 **Grundlagen der Sensorik** - Einführung in die Sinnesphysiologie  
und Probenvorbereitung
- 9:45 **Kakao Speise der Götter** - der Weg über die Kontinente
- 10:30 **Pause**
- 10:45 **Der Kakao - Bausteine der Aromaentwicklung (Baum - Trocknung)**  
- mit Verkostung  
**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**