

# PROGRAMM



## Sensorik – Nüsse

**Datum:** 25.09.2025

**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

## Donnerstag, 25. 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
- 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**
- 11:45 **AnnahmeprozEDURE, Forderungen an die Qualität**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 12:15 **Schnittbildkontrolle der Haselnuss ein Muss - die Bewertung**
- 13:15 **Mittagspause**
- 14:00 **Gemeinsame Entwicklung einer Nussverkostung**  
(Attribute, Vorgehen, Prüfmethoden), Verkostung  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 16:45 **Diskussion**
- 17:00 **Ende des Workshops**

-Änderungen vorbehalten-