

PROGRAMM



Sensorik – Schokolade

Datum: 24.09.2025

Sprache: Deutsch

Ort: Online

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

Mittwoch, 24. September 2025

- 9:00 **Beginn / Review**
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
- 10:30 **Networkpause**
- 10:45 **Gemeinsame Entwicklung einer Schokolade-Verkostung**
(Attribute, Bewertung, Auswertung)
- 13:15 **Mittagspause**
- 14:00 **Verkostung und Bewertung dunkler und heller Schokoladen**
Karin Chatelain, ZHAW
- 16:00 **Networkpause**
- 16:15 **Fettreifursache/Schokoladen mit optischen Fehlern**
Ursache - Lösungsansätze
Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr
- 16:45 **Sensorische Veränderung während der Lagerung von Schokolade**
Verkostung - Vermeidung
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**