

PROGRAMM



Sensorik – Nüsse

Datum: 25.09.2025

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

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
Andrea Strube, IVLV
- 10:00 **Nuss ist nicht gleich Nuss**
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 10:30 **Networkpause**
- 10:45 **Rösttechnologie und Aromabildung beim Rösten von Nüssen**
- 11:15 **Annahmeprozedere, Forderungen an die Qualität**
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 11:45 **Schnittbildkontrolle der Haselnuss ein Muss - die Bewertung**
- 12:30 **Mittagspause**
- 13:30 **Gemeinsame Entwicklung einer Nussverkostung**
(Attribute, Vorgehen, Prüfmethode)
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 14:30 **Sensorik: Grüne und geröstete Haselnüsse im Ländervergleich/
Alterung gerösteter Haselnüsse**
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr
- 16:45 **Diskussion**
- 17:00 **Ende des Workshops**

-Änderungen vorbehalten-