



Lebensmittelsensorik – Seminare & Workshops

Gemeinsam mit Eurofins die Welt der Sensorik entdecken

Sensorik nimmt heutzutage eine immer bedeutendere Rolle in der Lebensmittelbranche ein. Neben chemischen, mikrobiologischen und physikalischen Methoden sind sensorische Prüfungen für die Qualitätskontrolle von Produkten unverzichtbar.

Als erfahrener Dienstleister auf dem Gebiet der sensorischen Untersuchungen bietet Eurofins neben einem breiten Analysenportfolio auch Seminare & Workshops im Bereich der Sensorik an.

Erfahren Sie, wie Sie die sensorische Qualität Ihrer Produkte gewährleisten können.

Neue Perspektiven ertasten:

Wie können sensorischen Analysen in bestehende betriebliche Strukturen eingebunden werden?

Den richtigen Riecher entwickeln:

Wie können Produkte mit Wettbewerbsprodukten verglichen und die Marktposition bestimmt bzw. optimiert werden?

Den Unterschied schmecken:

Wie können Änderungen bei Produkten erkannt und Produktmodifikationen bewertet werden?

Den Erfolg sehen:

Welche sensorischen Standards und Spezifikationen können im Rahmen der Produktentwicklung oder Produktionskontrolle definiert werden?

Sensorische Qualitätssicherung für den Markterfolg

Eurofins bietet individuelle und maßgeschneiderte Trainings und Workshops im Bereich der Sensorik an – modular aufgebaut und auf die Wünsche der Kunden abgestimmt.

Als Grundlagen- oder Aufbauseminar werden diese wahlweise bei Eurofins am Standort Hamburg oder auch gern bei Ihnen vor Ort durchgeführt.

Eurofins unterstützt bei der Produktbegleitung der Waren (falls gewünscht auch in den Ursprungsländern) und bietet auch produktspezifische Trainings für zahlreiche Warengruppen wie native Öle (insbesondere Olivenöl), Raffinate, Nussprodukte, Trockenfrüchte, Cerealien sowie Convenience an.

Die besondere Köstlichkeit:

Die langjährige Erfahrung und Know-how von Eurofins in den Bereichen Warenkunde, Technologie, Produktentwicklung und sensorische Methoden.

Folgende Inhalte werden angeboten:

Auswahl von Theorie- und Praxis-Beispielen	
Grundlagen der Lebensmittelsensorik	Implementierung einer sensorischen Qualitätssicherung (z.B. mittels IN/OUT-Test)
Theorie der Sinneswahrnehmung	Sensoriklabor (Einrichtung und Ausstattung)
Vermittlung von Warenkunde und produktspezifisches Training (Profilierung)	Prüferschulung nach ISO 8586 (Grundgeschmacksarten, Geruchserkennung)
Einschlägige DIN / ISO Normen und Methoden	Prüferauswahl, Panelarbeit, Prüfermotivation
Methodenauswahl	Praktische Übungen (inkl. statistischer Auswertung)

Zielgruppe

Das Seminarangebot richtet sich an Mitarbeiter aus den Bereichen:

- Produktentwicklung
- Qualitätskontrolle und -sicherung
- Einkauf
- Fach- und Führungskräfte, die Sensorik in ihrem Unternehmen einführen oder ausbauen wollen

Themenschwerpunkte

Das Portfolio reicht von der Vermittlung oder Auffrischung sensorischer Grundkenntnisse bis hin zur Implementierung einer auf Unternehmen zugeschnittenen, sensorischen Qualitätssicherung.

Eurofins konzipiert ein individuelles Konzept für Sie.

