



**Life Sciences und  
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation**

**Lebensmittel-  
Sensorik  
in der Praxis  
2019**

[www.zhaw.ch/ilgi](http://www.zhaw.ch/ilgi)



# Lebensmittel-Sensorik in der Praxis

## Anwendung in Industrie und Handel

### Ziel

Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik. Einblicke in die Sinnesphysiologie und Übungen zur Sensibilisierung der Sinne schaffen ein Verständnis für die komplexen Zusammenhänge und Abläufe bei der sensorischen Analyse. Die Teilnehmenden sind sich des Unterschieds zwischen objektiver und subjektiver Sensorik bewusst und erlangen Kenntnisse über die gängigsten Methoden in beiden Bereichen. Die wichtigsten Voraussetzungen für richtiges Degustieren werden erlernt und Methoden zur Beschreibung der sensorischen Qualität von Lebensmitteln sind bekannt. Die Teilnehmenden sind mit der grundlegenden Terminologie von Normen, welche die Sensorik betreffen, vertraut. Sie können Spezifikationen im Hinblick auf sensorische Merkmale erstellen und diese im Unternehmen korrekt anwenden.

### Inhalt

#### Theorie und Praxis

- Grundlagen der Sinnesphysiologie und Sensibilisierung der Sinne
- Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Tests und Voraussetzungen für «richtiges» Degustieren
- Methodenübersicht und Einteilung sensorischer Prüfungen (relevante Normen)
- Praktische Durchführung und Auswertung einfacher sensorischer Tests

### Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Marketing resp. Ein- und Verkauf oder anderen Bereichen der Lebensmittelbranche sowie der Gastronomie, welche für die Sicherstellung der sensorischen Qualität von Lebensmitteln verantwortlich sind.

### Kursdauer/Termin

Der Kurs findet am 04. April 2019 von 09:30 - 12:30 und 13:30 - 16:30 Uhr statt.

### Kosten

Die Teilnahmegebühr von CHF 650.- beinhaltet Kursunterlagen und Präsenzzeit.

### Kursort und Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Life Sciences und Facility Management  
Grüntal, Postfach, CH-8820 Wädenswil

#### Fachliche Auskunft

Karin Chatelain  
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation  
E-Mail: degu.ilgi@zhaw.ch

### Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat bis zum 01. März 2019 angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch  
Tel.: +41 58 934 59 80