



KURZWEBINAR

19.11.2026 11:00 BIS 12:00 UHR

Kostenfrei

SENSORISCHE HALTBARKEITSTESTS

Bei Haltbarkeitstests stehen für viele Unternehmen die mikrobiologischen oder chemischen Parameter im Vordergrund. Daher wird oft diskutiert, ob die Erweiterung auf sensorische Parameter nötig ist. Zu langwierig?! Zu teuer?! Unnötig?!

In unserem Webinar zeigen wir Ihnen, welchen Vorteil die sensorischen Haltbarkeitstests bieten, weshalb sie besonders verbraucherrelevant sind und wie man sie zeitlich optimieren kann: **Wer versteht, wie sich das Produkt verändert, kann den Verbraucher über das gesamte Shelf life für das Produkt und die Marke begeistern.**

WEBINARINHALT:

- Bedeutung und Aufbau von sensorischen Lagertests
- Lagertests in Echtzeit oder beschleunigt: Unterschied von SSLT und ASLT
- Häufige sensorische Fehler
- Wertvolles Mitarbeitertraining
- Verbraucherrelevanz

Referentin:

Dr. Sonja Schwarz

Leitung arotop sensory insights
Limbach Analytics GmbH, Mainz

**Anmeldung per Email unter:
f.foerster@limbach-analytics.de**

www.limbach-analytics.de

arotop
**sensory
insights**



Limbach Analytics
Chemische & Biologische Laboratorien