

Gewürz Seminar



Ziel

Erweitern Sie Ihre Gewürzkenntnisse um das Thema Sensorik und Verkostungstechnik sowie den Nachweis der geografischen Herkunft.

Zielgruppe

Dieser Workshop richtet sich an alle, die in der Gewürzindustrie arbeiten und sich sensorisches Know-how bezogen auf Gewürze wünschen.

Inhalt

Dieses Seminar verbindet das Thema Sensorik und Gewürze. Erlernen Sie die sensorischen Grundkenntnisse und wenden Sie im Anschluss das Erlernte an praktischen Beispielen gleich an. Machen Sie sich selbst ein Bild, wie die Herkunft von marktrelevanten Gewürzen mittels eines neuen Verfahrens ermittelt werden kann.

Seminarpreis

590,-€ zzgl. MwSt.
inklusive Unterlagen und Verpflegung,
bzw. Probenversand beim
Onlineworkshop

Seminarort

Limbach Analytics GmbH-Arotop
Laboratorien Mainz

Dekan-Laist-Straße 9
55129 Mainz

Ansprechpartner

Susanne Drabic
Tel: 0613158380-13
Email: s.drabic@analytics-mainz.de

Nutzen Sie unser Rabattsystem

Bei zwei und mehr Teilnehmern aus dem gleichen Unternehmen wird für den zweiten und jeden weiteren Teilnehmer ein Rabatt von 10% auf den Seminarpreis gewährt. Wir bieten Ihnen ebenfalls einen Rabatt bei Buchung mehrerer Seminare.

GEWÜRZE UND SENSORIK-

Onsite oder Online

Dienstag, 27. September 2022

als Präsenzveranstaltung von
9-16 Uhr

oder

Dienstag, 27. September/04.Oktober
von 10-13 Uhr

online

Modul 1: Einführung in die Sensorik

- ~ Grundbegriffe
- ~ Sinnesphysiologie
- ~ Unterschiedstests
- ~ Allgemeine Praxis

Modul 2: Verkostungstechnik

- ~ Unterschiedstests und Beschreibungen anhand praktischer Beispiele von ausgewählten Gewürzen und Kräutern
- ~ Scharfstoffe und Mundgefühl

Modul 3: Authentizitätsnachweis

- ~ Nachweis der geografischen Herkunft und Authentizität marktrelevanter Gewürze
- ~ Vorstellung der Entwicklung eines praxistauglichen Verfahrens mittels H-NMR-Analytik (HAGen)



Limbach Analytics GmbH
Arotop Laboratorien Mainz