

4. Deutsche Sensoriktage

„Packende Sensorik“

08.- 09. Oktober 2015

An der TU-Dresden



Übersicht Vorträge 09.10.2015

PRAXIS
DATENM**A**NAGEMENT
CODES
VERPAC**K**UNG
DESIGN
EMOTIO**N**EN
FÖR**D**ERUNG
S E N S O R I K

Prof. Dr. Andrea Bauer, Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Andreas Scharf

Packender Vergleich - Vergleich sensorischer Methoden zur Bewertung der sensorischen Qualität von Wasser mit Apfelgeschmack

Dr. rer. pol. Marcel Lichters

Packender Mehrwert - Mehrwert durch die Berücksichtigung deskriptiver Daten bei der Segmentierung von Akzeptanzdaten

Prof. Dr. Bernd Schubert

Packender Ausblick - "Code-Management für Nahrungs- und Genussmittel" Grundlagen und Implikationen für die sensorische Produktforschung

Prof. Dr. Thomas J. Simat

Geschmack aus der Packung - Wie 'schmeckt' ein Twist-off-Deckel? Sensorische Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und Konsumartikeln

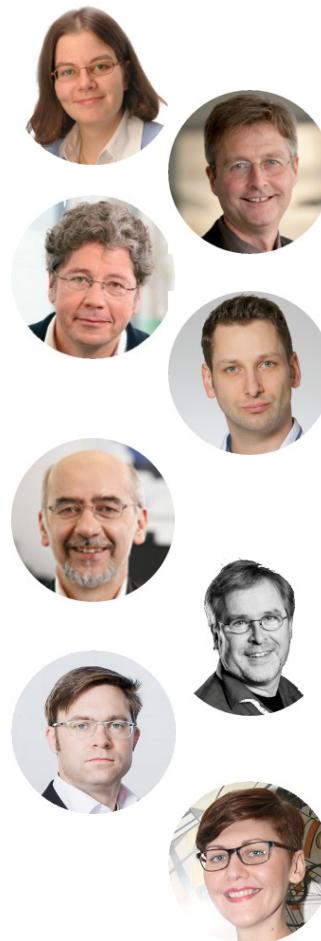
Dipl. Des. Alexander Schlag

Mit allen Sinnen gepackt - Multisensorische Phänomene im Produkt- und Verpackungsdesign

Swetlana Gutjar, MSc

Packende Emotion - Einfluss von Geschmacks- und Verpackungs-Emotionen auf die Produktwahl

Packender Nachwuchs - mit dem DGSens Förderpreis ausgezeichnete Arbeiten unserer „Jungsensoriker“



Angebot an Workshops am 08.10.2015:



Prof. Dr. Thomas J. Simat
Beschreibung und Intensitätsbewertung von (Fehl)Aromen



Dr. Dirk Minkner
Sensorik 2.0
Stellenwert der Sensorik im Unternehmen steigern



Thomas Krahl
Farbe – ein schwieriges Feld?!
Immer der erste, oftmals aber der am meisten unterschätzte Parameter in der Sensorik

Donnerstag 08.10.2015

Workshop Programm (optional)

10:00-12:00

Workshop I:

Prof. Dr. Thomas J. Simat

Beschreibung und Intensitätsbewertung von (Fehl)Aromen

Workshop II:

Dr. Dirk Minkner

Sensorik 2.0 - Stellenwert der Sensorik im Unternehmen steigern

Workshop III:

Thomas Krahl

Farbe – ein schwieriges Feld?!

Immer der erste, oftmals aber der am meisten unterschätzte Parameter in der Sensorik

12:00-12:30

Mittagessen im Bistro

12:30-14:30

Fortsetzung der Workshops I, II & III

Teilnahmekosten je Workshop

(inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen):

290,- € für Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder

Bitte beachten:

Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!

Donnerstag 08.10.2015

DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung

15:30-17:30

Teilnahme nur für DGSens e.V. Mitglieder

Teilnahme kostenlos

Donnerstag 08.10.2015

Abendveranstaltung im

Sophienkeller im Taschenbergpalais

ab 19:00

„Get Together“ & gemeinsames Abendessen

Teilnahme für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnehmer der Sensoriktage und deren Gäste

Teilnahmekosten: 50,- € (Studenten: 30,- €)

Freitag 09.10.2015

Deutscher Sensoriktag

„Packende Sensorik“

Hörsaal 089/CHE

09:00

Begrüßung

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch & N.N.

Prof. Dr. Thomas J. Simat

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier

Dipl. Des. Alexander Schlag

09:15

Mit allen Sinnen gepackt

Multisensorische Phänomene im Produkt- und Verpackungsdesign

Prof. Dr. Thomas J. Simat

10:00

Geschmack aus der Packung

Wie 'schmeckt' ein Twist-off-Deckel?

Sensorische Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und Konsumartikeln

10:45

Kaffeepause, Postersession

Prof. Dr. Andrea Bauer, Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Andreas Scharf

11:15

Packender Vergleich

Vergleich sensorischer Methoden zur Bewertung der sensorischen Qualität von Nahrungs- und Genussmitteln in Deutschland

Swetlana Gutjar, MSc

12:00

Packende Emotion

Einfluss von Geschmacks- und Verpackungs-Emotionen auf die Produktwahl

12:30

Mittagspause, Postersession

Alexandra Gipp, Elisabeth Hamacher, Janine Morich, Nadine Karnal

13:30

Packender Nachwuchs

4 Kurzvorträge der jungen Sensoriker

Dr. rer. pol. Marcel Lichters

14:15

Packender Mehrwert

Mehrwert durch die Berücksichtigung deskriptiver Daten bei der Segmentierung von Akzeptanzdaten

Prof. Dr. Bernd Schubert

15:00

Packender Ausblick

Code-Management für Nahrungs- und Genussmittel - Grundlagen und Implikationen für die sensorische Produktforschung

15:45

DGSens e.V. Preisverleihung an junge Sensoriker

16:00

Verabschiedung und Ausblick 2015

Teilnahmekosten

(inkl. Mittagessen, Pausengetränke und Tagungsunterlagen):

für DGSens e.V. Mitglieder 100,- € / für studentische Mitglieder 50,- €

für Nicht-Mitglieder 200,- € / für Studenten 80,- €

Workshop I

08.10.2015

10:00-14:30 Uhr



Beschreibung und Intensitätsbewertung von (Fehl)Aromen

Referent: Prof. Dr. Thomas J. Simat

Inhaltsübersicht:

Der Aufbau eines Geruchsgedächtnisses sowie die Beurteilung der Wahrnehmungsintensität von Geruchs- und Geschmacksstoffen ist für die Bewertung von Fehleraromen, aber auch bei der Produktentwicklung von entscheidender Bedeutung.

Im Workshop werden Riechstifte als einfache und schnell verfügbare Riechreferenz für Aromen und Fehleraromen vorgestellt und deren Herstellung erläutert. In den Pausen des Workshops besteht die Möglichkeit, an einem GC-ODP (Gaschromatograph mit olfaktorischem Detektor) eine Mischung von 3 Aromastoffen abzuriechen, wobei die Aromastoffe vorher mit Hilfe von Riechstiften vorgestellt werden.

Zum Verständnis des Zusammenhanges der Wahrnehmungsintensität und der (Aroma)Stoffkonzentration wird die Weber-Fechner-Gleichung erläutert. Als Praxisübung werden eine aus der Gleichung abgeleitete Hexanalkonzentrationsreihe (wässr. Lösung) als Rangfolgeprüfung verkostet und eine Methyl-naphthalinkonzentrationsreihe (dargeboten als Riechstifte) abgerochen.

Verschiedene Prüfer zeigen zum Teil deutlich unterschiedliche Empfindlichkeiten gegenüber Aromastoffen (Geruchs- und Geschmackssubstanzen). Dies soll am Beispiel eines Aromastoffes durch die Bestimmung der Erkennungsschwelle der Workshopteilnehmer verdeutlicht werden. Die Konsequenzen für die Intensitätsbeurteilung von Fehleraromen werden diskutiert und Lösungsansätze aufgezeigt.

Schwerpunkte:

- Schulung mit Hilfe von Geruchsreferenzen (Riechstifte)
- Besonderheiten bei der Geruchswahrnehmung
- Zusammenhang zwischen Wahrnehmungsintensität und Konzentration eines Aromastoffs (Weber-Fechner-Gesetz)
- 'Kalibrierung' eines Panels zur Bestimmung der Intensität von Fehleraromen

Zielgruppe:

Teilnehmer sollten Grundkenntnisse der Lebensmittelsensorik besitzen, benötigen aber keine speziellen Kenntnisse.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Workshop II

08.10.2015

10:00-14:30 Uhr



Sensorik 2.0 - Stellenwert der Sensorik im Unternehmen steigern

Referent: Dr. Dirk Minkner

Inhaltsübersicht:

Um den Stellenwert der Sensorik in Ihrem Unternehmen zu steigern, bedarf es weit mehr als fachliche Expertise und die professionelle Durchführung sensorischer Analysen. Es bedarf das ständige Hinterfragen und eine zeit- und businessgerechte Ausrichtung Ihrer Sensorik.

Lernen Sie schrittweise Ihre Sensorik für sich in Ihrem Unternehmen zu reflektieren, neu zu definieren und weiterzuentwickeln, um neue Möglichkeiten und Chancen für sich und Ihr Unternehmen zu erschließen.

Der Workshop soll Ihnen einen Einstieg geben, Ihre Ausgangs- und Zielpositionierung selbst zu definieren und Ihre eigenen Strategien zu entwickeln, die nächste Generation an Sensorik in Ihrem Unternehmen zu etablieren und welchen Beitrag Sie - aber auch andere - schrittweise auf dieser Reise leisten müssen.

Dieser Workshop eignet sich sowohl als follow-up zu dem Workshop 2014 "Von der Wissenschaft zum Added Value" (da er neue, ergänzende Inhalte beinhaltet), baut aber nicht auf dem Workshop von 2014 auf und eignet sich somit auch als Einstieg in das Thema.

Schwerpunkte:

- Sensorik 2.0 - Die nächste Generation
- Businessgerechte Definition Ihrer Sensorik
- Eigene Sensorik Strategien entwickeln [&] Ziele definieren
- Ausrichtung auf den "Company Plan"
- Innerbetriebliche Bedürfnisse erkennen und umsetzen
- Neue Aufgabenfelder erschließen
- Sensory Business Plan und „Sensory Health Indicators“
- Governance und Positionierung der Sensorik im Unternehmen
- Widerstand abbauen, Unterstützung aufbauen
- Hürden erkennen und vermeiden

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Panel- und Sensorikleiter, die den Stellenwert der Sensorik in ihrem Unternehmen verbessern möchten, aber auch an Berufseinsteiger, die Sensorik aus Sicht der Industrie besser verstehen wollen.

Management Kenntnisse oder Erfahrungen werden nicht vorausgesetzt.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Workshop III

08.10.2015

10:00-14:30 Uhr



Farbe – ein schwieriges Feld?!

Immer der erste, oftmals aber der am meisten unterschätzte Parameter in der Sensorik

Referent: Thomas Krahl

Inhaltsübersicht:

Wer kennt das nicht, die Entwicklung eines neuen Produktes steht kurz vor dem Abschluss, jetzt nur noch die Farbe anpassen und plötzlich fangen die Probleme an. Der Aromaeindruck verändert sich, dem angestrebten MHD stehen die Resultate interner Lagertests entgegen und die Marketingabteilung ist überzeugt, dass die Prototypen optisch doch ganz anders wirken als die neuesten Testmuster.

Ein Alptraum? Auf keinen Fall, Farbe und Farbwahrnehmung sind vielmehr überaus interessante Teilaspekte der Sensorik.

Schwerpunkte:

- Was ist eigentlich Farbe?
- Wie stark hängt unsere Wahrnehmung von Farbe von der Umgebung ab?
- Welche sensorischen Tests funktionieren gut bei der Beschreibung von Farbunterschieden?
- Gibt es messbare Unterschiede bei der Bewertung von Farbtonunterschieden zwischen einzelnen Testpersonen?

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an alle, die in ihrer Arbeit in der Produktentwicklung oder bei sensorischen Tests auf unterschiedlichste Probleme stoßen, wie z.B. Interaktionen zwischen Farbe und anderen Rezepturkomponenten, schwer nachvollziehbare Aussagen zu Farbstabilität, verschiedene Methoden zur Beurteilung von Farben und Farbtonunterschieden.

Der Kurs ist sinnvoll für alle, die mehr über die Farbe in Lebensmitteln erfahren möchten.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Deutsche Sensoriktage

„Packende Sensorik“

08.- 09. Oktober 2015

An der TU-Dresden

DGSens e.V.

Ziel der Deutschen Gesellschaft für Sensorik ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Weiterentwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland.

Mit rund 250 Mitgliedern aus Industrie, Universitäten und Instituten verfolgen wir dieses Ziel als gemeinnütziger Verein seit 2010. Unsere Mitglieder kommen aus den unterschiedlichsten Fach- und Arbeitsbereichen und bilden eine integrative Gemeinschaft aus Anfängern, Neulingen und Studenten bis hin zu Spezialisten, Fachleuten und Managern mit langjähriger Expertise.

Auf den Deutschen Sensoriktagen möchten wir sowohl unseren Mitgliedern als auch Interessierten neue Entwicklungen und Informationen aus dem Gebiet der Sensorik vorstellen.

Auch in diesem Jahr wurden interessante Vorträge von erfahrenen Sensorikern zusammengestellt und es soll darüber hinaus Nachwuchswissenschaftlern die Gelegenheit gegeben werden in Postern ihre Forschungsprojekte im deutschen Sprachraum vorzustellen.

Veranstaltungsort



**TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
DRESDEN**

Hörsaal 089/CHE

Fakultät Mathematik und Naturwissenschaften
Fachrichtung Chemie und Lebensmittelchemie
Bergstr. 66, 01062 Dresden

DGSens e.V.
Deutsche Sensoriktage 2015
Information und Anmeldung unter
www.dgsens.de
E-Mail: info@dgsens.de



Deutsche Gesellschaft für Sensorik

Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V.
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

Vorstand

Prof. Dr. M. Busch-Stockfisch, T. Krahl,
Dr. D. Minkner, Prof. Dr. G. Ritter,
Prof. Dr. A. Scharf