

Zertifikat

Akademie 
Seminar 
Technikum 
Engineering 
Gastrotechnik 

Frau Heike Jost

hat am

Seminar "Sensorische Qualitätskontrolle in der Brauerei"

vom 03.12. - 05.12.2003 teilgenommen

Folgende Themen wurden behandelt:

- Zweck und Ziele der sensorischen Qualitätskontrolle
- Auswahl, Schulung und Motivation des Sensorik-Panels
- Grundvoraussetzungen für sensorische Prüfungen
- Prüfmethoden und Datenauswertung, Kostprobenformblätter
- Die Sensorik-Terminologie bei Bier
- Beschreibung typischer sensorischer Bierfehler
- Qualitätsprüfungen bei Bier: Probleme und Lösungen
- Profilanalyse zum Ausdruck typischer sensorischer Eigenschaften
- Validierung der Sensitivität und sensorischen Leistungsfähigkeit der Tester
- Verantwortlichkeiten des Sensorik-Leiters

Praktisches Training:

- Unterscheidung der Grundgeschmacksarten
- Erkennen von Geschmacks-Intensitätsunterschieden
- Erkennen von Farb-Intensitätsunterschieden
- Erkennen von Geschmacksunterschieden in Bier
- Variiertes Training von Geschmacksunterschieden in Bier
- Erkennen typischer Aromen in Bier
- Üben sensorischer Bier-Qualitätsprüfungen
- Wiederholtraining typischer Aromen in Bier
- Erstellung von Profilanalysen

Gräfelfing, 05. Dezember 2003

Dr. Wolfgang Stempf
Leitung Bereich Seminare
Doemens Seminar GmbH