

Sensory & Consumer Science

Praxis-Seminar Sensorik



17. – 18. März 2020
30. Juni – 01. Juli 2020
21. – 22. Oktober 2020
Darmstadt



Theoretische Grundlagen der Sensorik

Prüferschulung und Panelaufbau

Theorie und Praxis analytischer Testverfahren

Sensorik und Verbraucherschutz

Grundlagen der statistischen Auswertung



WE BRING IDEAS TO LIFE. | NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS

Seminar-Tag 1

12:30 bis 18:00 Uhr
19:30 Uhr gemeinsames Abendessen

Begrüßung

- Ausgabe der Unterlagen
- Vorstellung der Teilnehmer und Referenten

Einführung und theoretische Grundlagen

- Sinnesphysiologie
- Überblick sensorische Testverfahren

Prüferschulung und Panelaufbau

- Anforderungen an Prüfraum, Prüfgut und Prüfer
- Prüferschulung nach DIN EN ISO 8586
- Aufbau und Einsatz einer Paneldatenbank
- Panelmotivation

Durchführung und Auswertung von Unterschiedsprüfungen (I)

- Dreieckstest (DIN EN ISO 4120)
- Duo-Trio-Test (DIN EN ISO 10399)
- Paarweiser Test (DIN EN ISO 5495)

Gemeinsames Abendessen in Darmstadt

Seminar-Tag 2

10:00 bis 15:00 Uhr

Durchführung und Auswertung von Unterschiedsprüfungen (II)

- Rangfolgetest (DIN ISO 8587)
- Difference from Control-Test

Durchführung und Darstellung von Profilprüfungen

- Sprachentwicklung und Referenzen
- Konsens-Profilanalyse (DIN 10967-2)
- Konventionelle Profilanalyse (DIN 10967-1)
- Spiderwebs
- Faktorenanalyse
- Varianzanalyse

Sensorik und Verbraucherforschung

- Hedonische Tests
- Verbrauchertests in Eigenregie
- Anwendungen und Beispiele

Referenten



Dr. René Nachtsheim
Projektmanager Sensory & Consumer Science



Stefanie Schönberger
Projektmanager Sensory & Consumer Science

Döhler Praxis-Seminar Sensorik

Seminartermine	17.–18. März 2020	30. Juni–01. Juli 2020	21.–22. Oktober 2020
Anmeldeschluss	04. März 2020	16. Juni 2020	07. Oktober 2020

Kontakt/Veranstaltungsort

Döhler GmbH
Frau Stefanie Schönberger
Riedstraße
D-64295 Darmstadt
Telefon: +49 6151 306-1915
sensorik-seminar@doehler.com

Hotelempfehlung

**(telefonisch buchbar bis 14 Tage vor
Veranstaltungsbeginn)**

H, Hotel Darmstadt
Eschollbrücker Straße 16
64295 Darmstadt
Telefon: +49 6151 385-0
rhein-main.reservierung@h-hotels.com
Stichwort: „Döhler Sensorik-Seminar“

Seminarkosten 880 EUR (zzgl. MwSt.)

Im Preis enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Pausengetränke
- Abendessen Tag 1
- Mittagsimbiss Tag 2

Rabatt

Melden Sie mehr als zwei Personen einer Firma an, erhalten alle Teilnehmer 10% Rabatt.

Zahlungs- und Stornierungsbedingungen

Die Rechnungsstellung erfolgt nach der Veranstaltung. Eine Stornierung bis drei Wochen vor Seminarbeginn ist kostenlos, danach berechnen wir 20% der Seminargebühren. Ersatzteilnehmer sind möglich. Bei Umbuchung auf einen anderen Termin erheben wir eine Umbuchungsgebühr von 50,- Euro. Bei Nichterscheinen fallen die vollen Seminarkosten an.

Verbindliche, kostenpflichtige Anmeldung

Hiermit melde ich mich für folgendes Seminar an

Ansprechpartnerin: Frau Stefanie Schönberger
Fax: +49 6151 306-8915
E-Mail: sensorik-seminar@doehler.com

- 17.–18. März 2020
 30. Juni.–01. Juli 2020
 21.–22. März 2020

Name

Vorname

Firma

Straße

PLZ/Stadt

Telefon

E-Mail

Unterschrift/Firmenstempel

Hier geht es zur
Online-Anmeldung:
[www.doehler.com/
scs-seminar](http://www.doehler.com/scs-seminar)



Seminarinhalte

Nach dem Motto „aus der Praxis für die Praxis“ werden in diesem zweitägigen Seminar die wesentlichen Grundlagen sensorischer Prüfverfahren vermittelt.

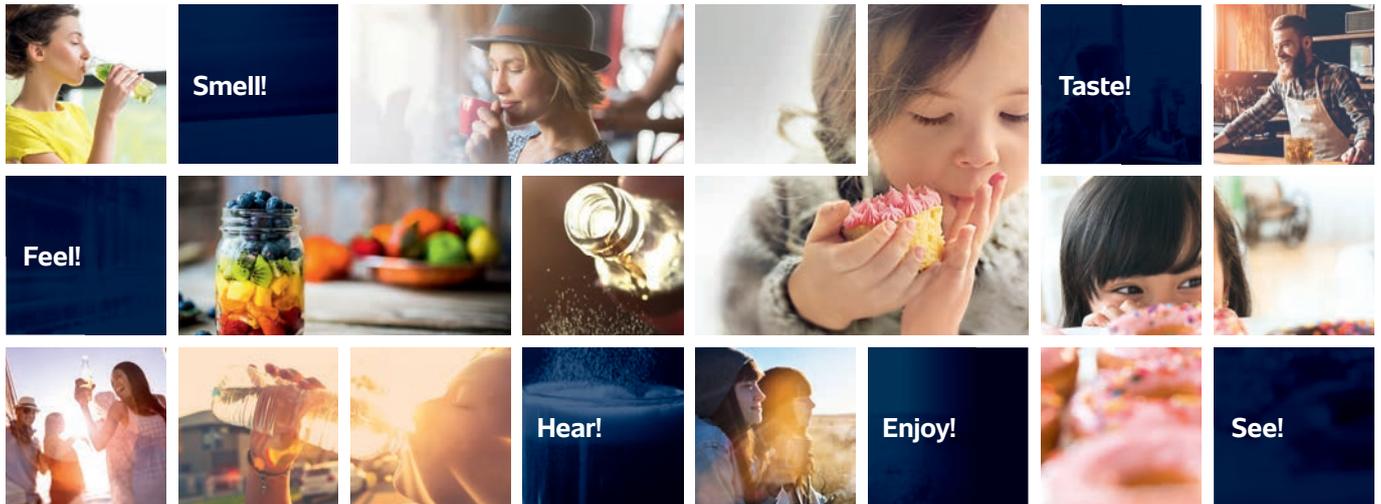
Die Teilnehmer lernen anhand zahlreicher praktischer Beispiele die Anwendung der wichtigsten sensorischen Tests, um diese im Anschluss selbstständig anzuwenden.

Gerne können für diesen Zweck auch eigene Produktmuster mitgebracht werden.

Die Zielgruppe sind Interessenten aus Industrie und Forschung, die in ihrer täglichen Arbeit die Durchführung und Auswertung von sensorischen Tests verantworten.

Inspire your consumers with unique

Multi-Sensory Experiences®



DÖHLER GmbH

Riedstr. 7-9 | 64295 Darmstadt | Germany
Phone +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278

www.doehler.com | www.we-bring-ideas-to-life.com
mailbox@doehler.com | facebook.com/doehlergroup
twitter.com/doehlergroup



WE BRING IDEAS TO LIFE. | NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS