

Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess

6. Mai 2025 in Bochum Nr. 3752

Bedeutung der Sensorik für Ihre Qualitätssicherung und Ihren Innovationsprozess

Regelmäßige sensorische Prüfungen sind aus der Produktentwicklung und Qualitätssicherung nicht mehr wegzudenken. Die menschlichen Sinne sind das wichtigste Messinstrument für die Beurteilung der Produktqualität.

In diesem Seminar erhalten Sie einen praxisorientierten und mit vielen Beispielen gespickten Einblick in die sensorische Analyse, ihre Rahmenbedingungen und Methoden.

Praktische Übungen ermöglichen die Überprüfung Ihrer eigenen Geschmacks- und Geruchsfähigkeiten und bieten Ihnen die Möglichkeit, ausgewählte sensorische Methoden kennenzulernen und selbst anzuwenden.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Grundlagen der Sensorik in Theorie und Praxis
- ✓ wissen Sie, welche Kriterien und Besonderheiten bei der Planung, Durchführung und Interpretation sensorischer Prüfungen zu berücksichtigen sind
- ✓ kennen Sie das Potential Ihrer eigenen sensorischen Fähigkeiten

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung, der Qualitätskontrolle, der Produktentwicklung sowie aus Marketing und Vertrieb in der Lebensmittelwirtschaft.

Mit der Expertise von:

Dr. Thorsten Sander ist promovierter Betriebswirt im Bereich Marketing und Konsumentenforschung. Als Inhaber von Inspe-ct berät er Unternehmen der Lebensmittelindustrie in deren Innovationsprozessen und in der Qualitätssicherung. Darüber hinaus ist er am Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster tätig und bekleidet dort eine Professur für Sensorik, Konsumentenforschung und Statistik.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.



Schärfen Sie Ihre Sinne!

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in die Sensorik

Umsetzung in die Praxis I

- Grundgeschmacks- und Geruchsidentifikationstest
- Einschmecken

Sensorik in der Qualitätssicherung

- Bedeutung, Rahmenbedingungen, Methoden
- Anforderungen an die Prüfpersonen und Räumlichkeiten

Diskriminationstests im Rahmen der Qualitätssicherung

Umsetzung in die Praxis II

- Mehrproben- und Einprobenstest

Deskriptive Analyse

- Bedeutung, Rahmenbedingungen, Methoden

Umsetzung in die Praxis III

- Deskriptorenfindung, Skalentraining und Kurzprofilierung
- Analyse deskriptiver Sensorikdaten

Sensorik im Innovationsprozess

- Bedeutung und Rahmenbedingungen
- Akzeptanz- und Präferenztest

Ausgewählte **Sachprobleme der Sensorik**

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier