

# Organisatorische Hinweise

## Seminargebühr

Die Seminargebühr umfasst die Seminarveranstaltung, die Seminarunterlagen sowie die Pausengetränke. Übernachtungs- und sonstige Verpflegungskosten (z. B. Mittagessen) sind – wenn im Programm nicht anders vermerkt – in der Seminargebühr nicht enthalten. Die Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

## Anmeldung

Ihre Anmeldung senden Sie bitte **per Fax (0 69 / 2 47 88-3 36) oder mit Online-Formular unter [www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)** an die DLG-Akademie. Anmeldeschluss ist drei Wochen vor Seminarbeginn. Da die Teilnehmerzahl der Seminare begrenzt ist, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt. Im Anschluss erhalten Sie innerhalb von 14 Tagen eine Anmeldebestätigung. Weitere Seminarunterlagen wie Teilnehmerliste, Anfahrtskizze und Rechnung gehen Ihnen per Post spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn zu. Sollte das Seminar ausgebucht sein, werden Sie umgehend benachrichtigt. Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus.

## Übernachtung

Die Hotelkosten für Übernachtung/Frühstück werden von den Teilnehmern getragen. Bei Veranstaltungen in Bildungsstätten ohne Übernachtungsmöglichkeit liegt der Teilnahmebestätigung eine Hotelliste zur selbständigen Auswahl und Reservierung bei.

## Rücktritt

Bei Stornierung der Anmeldung durch den Teilnehmer wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro zzgl. MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn schriftlich bei der DLG-Akademie eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer späteren Absage wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es ist selbstverständlich möglich, nach Absprache einen anderen Teilnehmer zu benennen.

Die DLG-Akademie behält sich vor, Veranstaltungen bei nicht ausreichender Belegung zu verlegen bzw. abzusagen. In diesem Fall werden Sie umgehend benachrichtigt und bereits gezahlte Teilnahmegebühren werden Ihnen erstattet.

Wir halten uns den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmablauf vor. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Veranstalters ausschließlich auf die Teilnahmegebühr.

## Besondere Hinweise zu Veranstaltungen mit Teilnahmevoraussetzungen

Bitte beachten Sie, dass für den Qualifikationstest der DLG-Akademie besondere Vorkenntnisse erforderlich sind und/oder Zulassungsbedingungen gelten. Diese sind im Anmeldebogen gesondert ausgeschrieben. Bei Anmeldung, spätestens bei Antritt, muss die Erfüllung der Kriterien durch den Teilnehmer nachgewiesen werden. Nähere Informationen zu den Zertifikatbedingungen erhalten Sie unter: [www.DLG.org/Sensorikseminare](http://www.DLG.org/Sensorikseminare)

# Weltweit einzigartig! Das DLG-Sensorik-Zertifikat nach DIN EN ISO/IEC 17024



Sie benötigen weitere Informationen?  
DLG-Akademie-Servicenummer: 0 69 / 2 47 88-3 33



Gleich Online buchen unter  
[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)



DLG e. V.  
DLG-Akademie  
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 33, Fax: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 36  
E-Mail: [Akademie@DLG.org](mailto:Akademie@DLG.org)  
[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)



DLG-SensorikSeminare 2010

# Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte/Tiefkühlkost

Jetzt anmelden für den  
02./03. Februar 2010



[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)

# DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Feinkosterzeugnisse und Fertiggerichte/Tiefkühlkost

## Zielgruppe:

Fachleute mit sensorischer Verantwortung aus der Lebensmittelbranche, die sich mit Qualitätssicherung, Qualitätsüberwachung, Produktentwicklung und der Herstellung von Lebensmitteln befassen und über entsprechende Vorkenntnisse verfügen.

## Seminarziele:

Ihre bereits vorhandenen Sensorik- und Produktkenntnisse werden weiter vertieft. In diesem Seminar werden Sie ausreichend auf den Qualifikationstest zum Erlangen des DLG-Sensorik-Zertifikates vorbereitet, an dem Sie im Anschluss teilnehmen.

## Wann/Wo:

**02. Februar 2010**, 9:30 Uhr  
**bis 03. Februar 2010**, 15:00 Uhr  
DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt am Main

## Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer

## Seminargebühr:

939,- € (845,- €\*)  
inkl. Abnahme des DLG-Qualifikationstests sowie Pausengetränken und Mittag-/Abendessen

## Anmeldeschluss:

11. Januar 2010

**\*Ermäßigter Preis für DLG-Mitglieder:**  
Werden Sie DLG-Mitglied für nur 58,00 € jährlich. Einfach Antrag unter [www.DLG.org/Mitgliedschaft](http://www.DLG.org/Mitgliedschaft) herunterladen, ausfüllen und der Seminaranmeldung beifügen.

## Referenten:



**Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger** ist wissenschaftlicher Direktor und stellvertretender Leiter des Bereichs Fischqualität am Max Rubner-Institut, Institutsteil Fisch, Hamburg. Die Schwerpunkte seiner Forschungsarbeit liegen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität einschließlich Sensorik, anorganische Elementspurenanalytik sowie Cholesterin in Seafood. Er ist Mitglied des DLG-Sensorik-Ausschusses.



**Prof. Dr. Achim Stiebing** ist im Fachbereich Life Science Technologies an der Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo tätig. Der Fleischtechnologe und Qualitätsfachmann ist bereits seit 1991 wissenschaftlicher Leiter der DLG-Qualitätsprüfung für Rohe Fleischerzeugnisse und seit 2005 Vorsitzender des Testzentrums Lebensmittel. 2006 wurde er zu einem der beiden DLG-Vizepräsidenten gewählt.



**Heinrich Thumel** Der Lebensmitteltechnologe (Dipl.-Ing.) forscht als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Laboratorium Fleischtechnologie des Fachbereichs Life Science Technologies der Hochschule Ostwestfalen-Lippe und Höxter in Lemgo. Schwerpunkte bilden die Optimierung der Be- und Verarbeitung von Fleisch sowie die Produktentwicklung von Feinkosterzeugnissen, Convenience- und Fertiggerichten.

## Programmablauf

### 1. Tag

09:30 Uhr  
09:45 Uhr  
10:15 Uhr

**Begrüßung**  
**Sensorische Untersuchungsmethoden**  
**Sensorische Übungen**

Rangordnungsprüfungen mit:  
Farbe, Festigkeiten, Grundgeschmacksarten und/oder Aromen  
Erkennungsprüfungen mit:  
Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen  
Geruchsstoffen

11:15 Uhr  
11:45 Uhr

**Pause**  
**Sensorische Übungen**  
Schwellenprüfung mit Grundgeschmacksarten  
Rangordnungsprüfung:  
Geschmacksintensitäten in Produkten (Grundgeschmacksarten oder Aromen)  
Dreiecksprüfung:  
Geschmacksunterschiede in Produkten

13:15 Uhr  
14:00 Uhr  
14:45 Uhr  
15:15 Uhr  
15:30 Uhr

**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein**  
**Typische Produktfehler**  
**Erläuterung DLG-5-Punkte Schema**  
**Pause**

17:15 Uhr  
17:30 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Beschreibende Prüfung nach DLG, Bewertung von Produkten  
**Erläuterungen zum Qualifikationstest**  
**Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein**

### 2. Tag

09:00 Uhr  
09:30 Uhr

**Neues aus der Sensorik**  
**Sensorische Übungen**  
Profilprüfung

10:15 Uhr  
10:30 Uhr

**Pause**  
**Sensorische Übung**  
Beschreibende Prüfung nach DLG, Bewertung von Produkten

11:50 Uhr  
12:50 Uhr

**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)**  
**Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat**  
Erkennen der Grundgeschmacksarten  
Rangordnungsprüfung Farbe  
Rangordnungsprüfung Geschmack  
Dreiecksprüfung Geschmack

13:50 Uhr  
14:00 Uhr  
15:00 Uhr

**Pause**  
Beschreibende Prüfung nach DLG, Produktbewertung  
**Ende Qualifikationstest**

Änderungen vorbehalten

## Rückantwort

Per Brief oder per  
Fax 0 69/2 47 88-336

**DLG e.V.**  
DLG-Akademie  
Eschborner Landstraße 122  
60489 Frankfurt am Main

## Antwortkarte

Ich melde mich für folgendes DLG-SensorikSeminar verbindlich an:

- Seminar Feinkosterzeugnisse am 02./03. Februar 2010 **oder**
- Seminar Fertiggerichte/Tiefkühlkost am 02./03. Februar 2010

### Zulassungsbedingungen zur Teilnahme am Qualifikationstest

- Kenntnisse über Prüfmethode wie Rangordnungs-, Dreiecks-, Erkennungsprüfung
- Kenntnisse über den Umgang mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema
- Produktkenntnisse (Technologie und Warenkunde)
- Teilnahme an einer Sensorik-Schulung, oder Bestätigung durch eidesstattliche Unterschrift des **Arbeitgebers** (Vorgesetzten) bzw. **Firmeninhabers**, dass die Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Bescheinigung bitte spätestens vor Antritt zum Test vorlegen.

Datum, Unterschrift: .....  
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber

Druckschrift: .....  
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber incl. Funktion

- Als Anlage erhalten Sie meinen DLG-Mitgliedsantrag. Die Seminargebühren reduzieren sich entsprechend.
- Ich bin DLG-Mitglied, Mitgliedsnr. \_\_\_\_\_
- Ich bin VDOE-Mitglied, Mitgliedsnr. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname (bitte Blockschrift)

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon, Fax

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum/Unterschrift