

# 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 beschrieben. 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

## Fisch & Seafood



Jetzt anmelden für den  
29./30. April 2010

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



TGA-ZP-26-94-77

# DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Fisch & Seafood

## 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:

**29. April 2010, 9:30 Uhr**

**bis 30. April 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:

07. April 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 Oehenschläger** ist wissenschaftlicher Direktor und stellvertretender Leiter des Bereichs Fischqualität am Max Rubner-Institut, Institutsteil Fisch, in Hamburg. Die Schwerpunkte seiner Forschungsarbeit liegen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit und -qualität einschließlich Sensorik, anorganische Elementspurenanalytik sowie Cholesterin in Seafood.



**Rainer Schramm**, Dipl. Ing. für Weinbau und Oenologie, seit 1991 bei der DLG im Testzentrum Lebensmittel. War Projektleiter der DLG-Bundesweinprämierung und Fachgebietsleiter Getränke sowie Wettbewerbsorganisation. Ab 2006 Leitung des DLG-Sensorikzentrums. Entwicklung des neuen DLG-Prüfschemas für Wein, des DIN-Weinprüfglases und der DLG-Prüfungssoftware. Seit 2009 Leiter Sensorikseminare bei der DLG-Akademie.

## Programmablauf

### 1. Tag

09:30 Uhr  
09:45 Uhr

**Begrüßung**  
**Grundlagen und Untersuchungsmethoden der Sensorik**

10:05 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Rangordnungsprüfung mit Farben  
Rangordnungsprüfung mit Festigkeit  
Erkennungsprüfung Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen  
Schwellenprüfung mit Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen

10:45 Uhr

**Pause**

11:15 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Rangordnungsprüfung Geschmacksintensitäten in Lebensmitteln

12:30 Uhr

**Dreiecksprüfungen mit Lebensmitteln**  
**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein**

13:15 Uhr

**Typische Produktfehler bei Fisch & Seafood**  
**Erläuterung des DLG-5-Punkte-Prüfschemas**

14:00 Uhr

**Sensorische Übungen**

14:15 Uhr

Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach DLG-Schema  
Fischfeinkost  
Fisch-Fertiggerichte

15:45 Uhr

**Pause**

16:15 Uhr

Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach DLG-Schema Gruppenprüfen  
Räucherfisch  
Fischkonserven

17:45 Uhr

**Erläuterungen zum Qualifikationstest**

18:00 Uhr

**Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein**

### 2. Tag

09:00 Uhr

**Neues aus der Sensorik**

09:30 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach DLG-Schema

11:00 Uhr

**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)**

12:00 Uhr

**Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat**

Erkennen der Grundgeschmacksarten  
Rangordnungsprüfung Farbe  
Rangordnungsprüfung Geschmack  
Dreiecksprüfung Geschmack

13:00 Uhr

**Pause**

13:30 Uhr

Beschreibende Prüfung nach DLG, Produktbewertung

14:30 Uhr

**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 Fisch & Seafood am 29./30. April 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