

# 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)

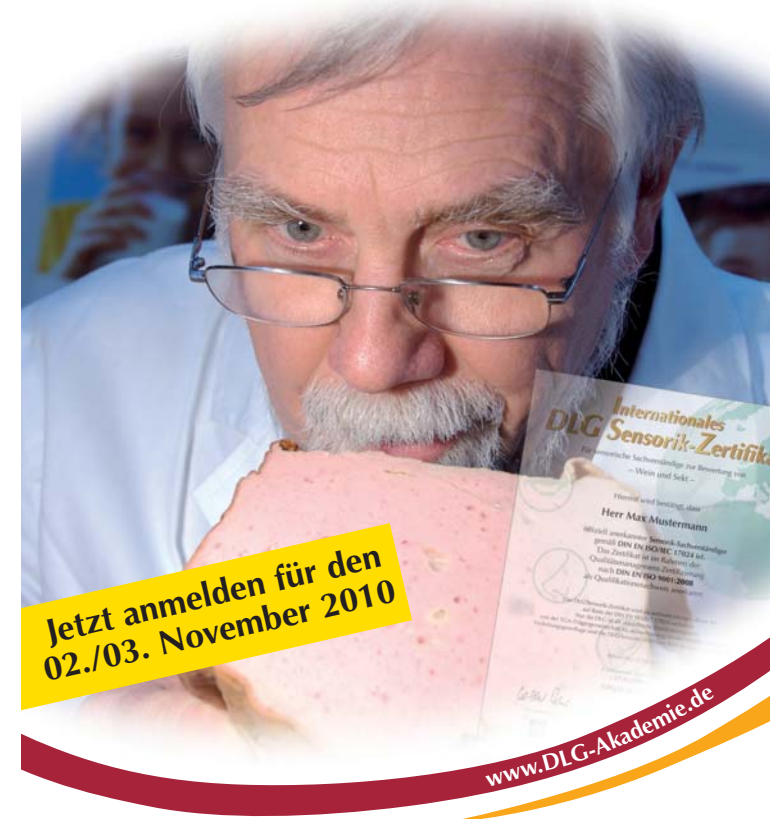


DLG e. V.  
DLG-Akademie  
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 33, Fax: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 36  
E-Mail: [Akademie@DLG.org](mailto:Akademie@DLG.org)  
[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)



DLG-SensorikSeminare 2010

# Fleischerzeugnisse



Jetzt anmelden für den  
02./03. November 2010

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



TGA-ZP-26-94-77

# DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Fleischerzeugnisse

## 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. November 2010**, 9:30 Uhr  
**bis 03. November 2010**, 14:30 Uhr  
Max Rubner-Institut, Kulmbach

## Teilnehmerzahl:

max. 25 Teilnehmer

## Seminargebühr:

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

## Anmeldeschluss:

12. Oktober 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:



**Dr. Dr. habil. Günther Friedrich Hammer** Der Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene und Privatdozent für Lebensmitteltechnologie ist wissenschaftlicher Direktor am Institut für Technologie des Max Rubner-Instituts in Kulmbach. Zu seinen Aufgabenschwerpunkten zählen die Sensorik bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, Themen der Technologie bei Fleischerzeugnissen sowie die Mitwirkung in Arbeitsausschüssen des DIN.



**Dr. Peter Nitsch** arbeitet seit über 15 Jahren als Wissenschaftler am Institut für Technologie des Max Rubner-Instituts in Kulmbach. Die Forschungsschwerpunkte des Tierarztes befinden sich in den Bereichen rechnergestützte Messdatenerfassung und -bearbeitung für die Fleischgewinnung und -verarbeitung, Hitzekonservierung und -sterilisation von Fleischwaren sowie Functional Food.



**Dr. Irina Dederer** ist als wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Institut für Technologie des Max Rubner-Instituts in Kulmbach beschäftigt. Die Arbeitsschwerpunkte der Lebensmitteltechnologin und -chemikerin liegen in der Fleischtechnologie, Hochdruckbehandlung sowie Qualitätskontrolle bei Fleisch und Fleischerzeugnissen.

## Programmablauf

### 1. Tag

09:30 Uhr  
09:45 Uhr  
10:05 Uhr

#### Begrüßung

#### Sensorische Untersuchungsmethoden

#### Sensorische Übungen (mit Pause)

Rangordnungsprüfung: Farbintensitäten, Festigkeiten von Modellkörpern

Erkennungsprüfungen: Erkennen der Grundgeschmacksarten

Schwellenprüfung: Bestimmung der eigenen Geschmacksempfindlichkeit

Rangordnungsprüfung: Geschmacksintensitäten in wässriger Lösung

Erkennungsprüfung: Gewürze in Brühwurst

12:30 Uhr

13:15 Uhr

#### **Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein**

#### Sensorische Übungen (mit Pause)

Dreiecksprüfungen mit Brühwurst

Rangordnungsprüfung: Grundgeschmacksart in Leberwurst

Rangordnungsprüfung: Festigkeit mit Brühwurst

14:30 Uhr

14:45 Uhr

#### **Einführung in das DLG-Prüfschema**

#### Sensorische Übungen

Beschreibende und bewertende Prüfung nach DLG-Prüfschema

15:45 Uhr

16:00 Uhr

#### **Pause**

#### Sensorische Übungen

Beschreibende und bewertende Prüfung nach DLG-Prüfschema

17:15 Uhr

17:45 Uhr

18:00 Uhr

#### **Bekanntgabe der Ergebnisse**

#### **Informationen zum DLG-Qualifikationstest**

#### **Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein**

### 2. Tag

09:00 Uhr

#### Sensorische Übungen

Aufbauendes Gewürzprofil in Brühwurst

09:30 Uhr

#### Sensorische Übungen

Beschreibende und bewertende Prüfung nach DLG-Prüfschema

10:45 Uhr

11:45 Uhr

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

#### **Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat**

Erkennen der Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen

Rangordnungsprüfung mit Farbintensitäten

Rangordnungsprüfung mit Geschmackseindrücken im Produkt (Leberwurst)

Dreiecksprüfung mit Gewürz/Aroma im Produkt (Brühwurst)

12:45 Uhr

13:15 Uhr

#### **Pause**

Beschreibende und bewertende Prüfung nach DLG-5-Punkte-Schema (6 Produkte)

14:15 Uhr

#### **Ende Qualifikationstest**

## 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 Fleischerzeugnisse am 02./03. November 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