

# 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, Anfahrtsskizze 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-Service Nummer: 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

# Saure Milcherzeugnisse



# DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für saure Milcherzeugnisse

## 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:

**26. Mai 2010**, 9:30 Uhr  
**bis 27. Mai 2010**, 15:00 Uhr  
MLUA, Oranienburg

## Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer

## Seminargebühr:

939,- € (845- €\*)  
inkl. Pausengetränken und  
Mittag-/Abendessen

## Anmeldeschluss:

04. Mai 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:



**Marianne Hansen**, Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie, Spezialgebiet Milchtechnologie. Frau Hansen arbeitet bei der MLUA Oranienburg als Abteilungsleiterin Qualitätsprüfungen Sensorik und ist damit zuständig für sensorische Prüfungen und Schulung der sensorischen Sachverständigen.



**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 und Eröffnung**  
**Grundlagen und Untersuchungsmethoden der Sensorik**

10:15 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Rangordnungsprüfung  
Farben in Farbstofflösungen  
Erkennungsprüfung  
Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen  
Erkennen von Aromen

11:15 Uhr  
11:30 Uhr

**Pause**  
**Sensorische Übungen**  
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit  
Schwellenprüfung in wässrigen Lösungen  
Rangordnungsprüfung  
Festigkeitsarten  
Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung  
Grundgeschmacksarten im Produkt  
Dreiecksprüfung

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

Geschmacksunterschiede im Produkt  
**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein**  
**Typische Produktfehler**  
**Einführung in das DLG-5-Punkte-Prüfschema**  
**Pause**

17:15 Uhr  
17:30 Uhr

**Sensorische Übungen**  
Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach dem DLG-5-Punkte-Schema  
Übung und gemeinsame Besprechung von Referenzprodukten  
Bewertung verschiedener Produkte  
**Erläuterungen zum Qualifikationstest**  
**Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein**

### 2. Tag

09:00 Uhr  
09:30 Uhr

**Neues aus der Sensorik**  
**Sensorische Übungen**  
Aufbau eines Geschmacksprofils im Produkt

10:15 Uhr  
10:30 Uhr

**Pause**  
**Sensorische Übungen**  
Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach dem DLG-5-Punkte-Schema  
Bewertung verschiedener Produkte

11:50 Uhr  
12:50 Uhr

**Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)**  
**Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat für Saure Milcherzeugnisse**  
Erkennen der Grundgeschmacksarten  
Rangordnungsprüfung mit Farbintensitäten  
Rangordnungsprüfung mit Geschmack im Produkt  
Dreiecksprüfung mit Geschmack im Produkt

13:50 Uhr  
14:00 Uhr

**Pause**  
Beschreibende Prüfung mit integrierter Bewertung nach DLG-5-Punkteschema

15:00 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 saure Milcherzeugnisse am 26./27. Mai 2010
- 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