



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 10. April 2019
Praxisseminar Sensorik Wasser und AfG

Beschreibung Seminar

Es werden Grundlagen zum Messinstrument „Mensch“ sowie die Anforderungen vermittelt, die bei einer modernen Sensorik zu berücksichtigen sind. In Theorie und Praxis werden Grundlagen zu Prüfverfahren, Bewertungsschemata und ihre Auswertung erörtert. Sensorische Fehler und ihre Ursachen werden vorgestellt und typische Off-Flavours mit Beispielen thematisiert.

Besonderes Schmankerl: Sie können Produkte aus Ihrem Unternehmen im Seminar verkosten lassen. Sprechen Sie uns dafür frühzeitig an!

Referenten

Tobias Voß, M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie, ist im Institut Romeis in der Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement tätig. Zudem verantwortet er den Bereich Sensorik.

Kerstin Pfister, staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin, ist unterstützend im Aufgabenbereich der Laborleitung des chemischen Labors tätig. Darüber hinaus ist sie zusammen mit Tobias Voß für den Bereich Sensorik verantwortlich.

Themen

Physiologie der menschlichen Sinne und Grundgeschmacksarten

Praktische Verkostung der Grundgeschmacksarten sowie Ermittlung der individuellen Schwellenwerte

Grundlagen der Sensorik

Grundlagen verschiedener sensorischer Tests in Theorie und Praxis

Verkostung von Mineralwässern und Süßgetränken

Der Einfluss von Mineralstoffen auf den Geschmack von Wasser

Sensorische Fehler von Mineralwässern und AfG mit Ursachen und praktische Beispielen

Der Schwerpunkt liegt bei der praktischen Verkostung!

Teilnehmerkreis

Mitarbeiter der Qualitätssicherung und Produktion in Mineralbrunnen und Getränkeindustrie, die sensorische Prüfungen durchführen.

Ihr Nutzen

Tägliche Qualitätssicherung im Rahmen einer sensorischen Analyse ist unerlässlich, erfordert ein klares Bild von Geschmack und Aromen der eigenen Produkte und eine möglichst objektive Beurteilung durch ein Verständnis der verschiedenen Testmöglichkeiten. Schulen Sie Ihr Verkosterteam und gewährleisten Sie somit eine effiziente und zielführende Qualitätssicherung!

Teilnahmegebühr 370,- Euro zzgl. MwSt.

Zusätzlich enthalten:
- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

09.04.2019 Vorabendveranstaltung
18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts
19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch, voraussichtlich im Hotel „Zum Grünen Kranz“
10.04.2019 Seminarveranstaltung
09:00 – 16:30 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung. Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehält Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen. - Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20
97723 Oberthulba
Tel. 09736-707-0, Fax -444
info@hotelrhoenerland.de
www.hotelrhoenerland.de

Hotel „Zum Grünen Kranz“

Familie Scholz
Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net

Landgasthof „Zum Stern“

Familie Brust
Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732-47 07, Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Praxisseminar Sensorik Wasser und AfG

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 09.04.19 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 09.04.19 ab 19:00 Uhr, voraussichtl. Im Hotel „Zum Grünen Kranz“
- Seminar 10.04.19 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 370,- Euro zuzügl. MwSt.

(Anmeldebestätigung erfolgt nach Anmeldung, Rechnung folgt ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung)

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de**
(Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

HINWEIS: Soweit nicht widersprochen, werden die angegebenen Namen und Funktionen für die Teilnehmerliste der Seminarunterlagen sowie für die laborinterne Adressverwaltung verwendet.