



## IR Seminar

# IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 18. April 2018

## Praxisseminar Sensorik Bier

### Beschreibung Seminar

Die Schwerpunkte dieses Seminars liegen auf praktischen Übungen zum Erkennen von biertypischen Aromen sowie Off-Flavour. Es werden auch die theoretischen Hintergründe zu diesen Aromen vermittelt, sowie unterschiedlicher Prüfverfahren und Auswertungsmethoden geübt. Ferner werden die Grundlagen zur Physiologie der Sensorik sowie die Grundgeschmacksarten geschult.

### Referenten

**Marcus Jentsch** ist Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie und seit 2002 Abteilungsleiter für die Brauereianalytik, zu welcher die sensorischen Prüfungen von Bier gehören. Er ist darüber hinaus ist er zuständig für die technologische Beratung sowie die institutseigene Versuchsbrauerei. Er ist einer der „Bier-Quer-Denker“, von Anfang an.

**Tobias Voß** ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und verstärkt seit 2014 die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er im Bereich Sensorikschulungen tätig.

**Dipl.-Ing. Dimo Brandt** ist im Institut Romeis seit 2004 Leiter der Abteilung „Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement“. Seine Beratungstätigkeit vor Ort in den Betrieben umfasst darüber hinaus die Qualitätssicherung, wozu auch die Ursachenermittlung bei sensorischen Fehlern gehört.

### 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**

**Praktische Verkostung bierspezifischer Geschmacksarten und Aromen**

**Praktischer Einsatz von verschiedenen Prüfverfahren und Bewertungsschemata sowie deren Auswertung anhand brauereispezifischer Beispiele**

**Verkostung bierspezifischer Aromen und Diskussion der technologischen Hintergründe**

**Erarbeitung brauereispezifischer Verkostungspläne**

### 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

**17.04.2018 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“

**18.04.2018 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](mailto:info@hotelrhoenerland.de)  
[www.hotelrhoenerland.de](http://www.hotelrhoenerland.de)

#### Hotel „Zum Grünen Kranz“

Familie Scholz  
Obere Torstr. 11  
97723 Oberthulba  
Tel. 09736 4014  
[mail@zumgruenenkranz.net](mailto:mail@zumgruenenkranz.net)  
[www.zumgruenenkranz.net](http://www.zumgruenenkranz.net)

#### Landgasthof „Zum Stern“

Familie Brust  
Obererthaler Str. 23  
97762 Obererthal  
Tel. 09732-47 07, Fax. -54 00  
[info@landgasthof-stern.com](mailto:info@landgasthof-stern.com)  
[www.landgasthof-stern.com](http://www.landgasthof-stern.com)



Institut Romeis  
Bad Kissingen GmbH  
Schlimpfoher Str. 21  
97723 Oberthulba  
[info@institut-romeis.de](mailto:info@institut-romeis.de)  
Tel. +49 9736-7516-0

**ANMELDUNG**

**FAX +49 9736-7516-29**

## Praxisseminar Sensorik Bier

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 17.04.18 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 17.04.18 ab 19:00 Uhr, voraussichtl. Im Hotel „Zum Grünen Kranz“
- Seminar 18.04.18 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](http://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.