

5. Deutsche Sensoriktage

„Hot Spots“ der Sensorik

20.- 21. Oktober 2016



BEUTH HOCHSCHULE
FÜR TECHNIK
BERLIN

University of Applied Sciences



Übersicht Vorträge 21.10.2016



Prof. Dr. Guido Ritter, Thomas Krahl, Dr. Dirk Minkner, Prof. Dr. Andreas Scharf
Hot Spots der Sensorik

Trends und aktuelle Entwicklungen der Sensorik



Dipl. oec. troph. Christine Brugger
Food Pairing

Anwendung von Food Pairing in der Praxis - Komplexe Wissenschaft oder Empirie?



Kiona Nährig
Virtuelle Realität

Konsumententests in virtuellen Testumgebungen



Dipl. oec. troph. Claudia Rummel
Schluß mit falschen Versprechungen

Claim Substantiation - was bedeutet dies für uns und für unsere Konsumenten?



Dr. Patrick Hehn
Nase vorn im Marketing

Bedeutung olfaktorischer Eigenschaften für Sensorik und Konsumentenforschung



Dr. Alexandra A. Kraus
Motivierte Methoden

Die Bedeutung von Motivation für die Konsumentenforschung



Dr. Claudia Brunnlieb
Entscheiden(d)e Botenstoffe

Die Bedeutung von Serotonin und Dopamin für Entscheidungen von Konsumenten



Angebot an Workshops am 20.10.2016:



Prof. Dr. Guido Ritter
Umami – einem Geschmack auf der Spur ...



Dr. Dirk Minkner
Panel Motivation – Eine Investition in Leistungssteigerung...



Dipl. oec. troph. Christine Brugger
Food Pairing - Aroma, Geschmack, Trigemini in Interaktion. Ein Hands-on Workshop...

Donnerstag 20.10.2016

Workshop Programm (optional)

10:00-12:00 **Workshop I:**
Prof. Dr. Guido Ritter
Umami – einem Geschmack auf der Spur ...

Workshop II:
Dr. Dirk Minkner
Panel Motivation – Eine Investition in Leistungssteigerung...

Workshop III:
Christine Brugger
Food Pairing

12:00-12:30 Mittagessen im Bistro

12:30-14:30 Fortsetzung der Workshops I, II & III

Teilnahmekosten je Workshop
(inkl. Mittagessimbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen):

290,- € für Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder

Bitte beachten:

Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!

im TOP Tegel
Tagungszentrum

Donnerstag 20.10.2016

DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung

15:30-17:30 Teilnahme nur für DGSens e.V. Mitglieder
Teilnahme kostenlos

im TOP Tegel
Tagungszentrum

Donnerstag 20.10.2016

Abendveranstaltung

MS SANSSOUCI – Panorama Schiffstour auf der Spree (inkl. Speisen und Getränken)

ab 19:00 „Get Together“ & gemeinsames Abendessen
Teilnahme für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnehmer der Sensoriktage
und deren Gäste. Pünktliches Erscheinen wichtig!

Teilnahmekosten inkl. Schiffstour, Speisen & Getränken: 50,- € (Studenten: 30,- €)

Freitag 21.10.2016

Deutscher Sensoriktag

„Hot Spots“ der Sensorik

in der Beuth
Hochschule

09:00 **Begrüßung**
Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch & N.N.
Prof. Dr. Monika Springer

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier

09:15 **Hot Spots der Sensorik**
Trends und aktuelle Entwicklungen der Sensorik
Prof. Dr. Guido Ritter, Thomas Krahl, Dr. Dirk Minkner, Prof. Dr. Andreas Scharf

Dipl. oec. troph. Christine Brugger

10:15 **Food Pairing**
Anwendung von Food Pairing in der Praxis - Komplexe Wissenschaft oder Empirie?

10:45 **Kaffeepause, Postersession**

Kiona Nährig

11:15 **Virtuelle Realität**
Konsumententests in virtuellen Testumgebungen

Dipl. oec. troph. Claudia Rummel

11:45 **Schluß mit falschen Versprechungen**
Claim Substantiation - was bedeutet dies für uns und für unsere Konsumenten?

12:15 **Mittagspause, Postersession**

Jungsensoriker

13:30 **Vorträge zum DGSens Förderpreis für Jung-Sensoriker**
Kurzvorträge der jungen Sensoriker

Dr. Patrick Hehn

14:15 **Nase vorn im Marketing**
Bedeutung olfaktorischer Eigenschaften für Sensorik und Konsumentenforschung

Dr. Alexandra A. Kraus

14:45 **Motivierte Methoden**
Die Bedeutung von Motivation für die Konsumentenforschung

Dr. Claudia Brunnlieb

15:15 **Entscheiden(d)e Botenstoffe**
Die Bedeutung von Serotonin und Dopamin für Entscheidungen von Konsumenten

15:45 **DGSens e.V. Preisverleihung an junge Sensoriker**

16:00 **Verabschiedung und Ausblick 2017**

Teilnahmekosten

(inkl. Mittagessen & Pausengetränke):

**für DGSens e.V. Mitglieder 100,- € / für studentische Mitglieder 50,- €
für Nicht-Mitglieder 200,- € / für Studenten 80,- €**

Workshop I

20.10.2016 10:00 – 14:30 Uhr

Referent: Prof. Dr. Guido Ritter

TOP Tegel Tagungszentrum, Wittestr. 30, 13509 Berlin



Umami – einem Geschmack auf der Spur ...

Neues aus der Forschung, Überraschendes in der kulinarischen Anwendung und Innovatives für die Produktentwicklung (mit Verkostungen)

Inkl. Teilnahmezertifikat

Inhaltsübersicht:

Umami ist ein Geschmack, der in der öffentlichen Meinung entweder gar nicht bekannt ist oder oft negativ mit dem Begriff „Geschmacksverstärker“ in Zusammenhang gebracht wird.

Sie erwartet ein außergewöhnlicher Workshop voller überraschender, sensorischer Eindrücke. Anhand der Vorstellung ausgewählter Produktbeispiele werden aktuelle Forschungsergebnisse der Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnologie theoretisch vorgestellt, geschmacklich erfahren und anschließend diskutiert.

Sie werden in diesem Workshop den Grundgeschmack „umami“ neu kennenlernen und die wichtige Rolle im kulinarischen Zusammenspiel der Zutaten verstehen. Den Einfluss von Fermentation und Rohstoffauswahl werden Sie in praktischen Beispielen kennen lernen und Überraschendes aus dem Wissensschatz der Sternegastronomie erfahren. Dabei werden die sensorischen und kulinarischen Besonderheiten dieses Grundgeschmacks genauso behandelt, wie die Möglichkeiten neue, innovative Produktkonzepte zu entwickeln. Ausgiebige Produktmusterverkostungen helfen den persönlichen Erfahrungsbereich zu erweitern und Neues aus der Forschung in die tägliche Anwendung zu transferieren.

Schwerpunkte

- Vorstellung neuer Ergebnisse aus der Umami Forschung
- Verkostung von traditionellen und innovativen Marktmustern
- Verknüpfung von Kulinaristik mit innovativer Produktentwicklung

Zielgruppe:

Menschen, die sich zu „umami“ weiterbilden wollen und in folgenden Themenbereichen unterwegs sind: Sensorik, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Marketing, Gastronomie, Handel, Rohwareneinkauf, Ernährungs-Kommunikation, Ernährungswissenschaften, Oecotrophologie, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Workshop II

20.10.2016 10:00 – 14:30 Uhr

Referent: Dr. Dirk Minkner

TOP Tegel Tagungszentrum, Wittestr. 30, 13509 Berlin



Panel Motivation – Eine Investition in Leistungssteigerung...

Motivation als effektive Effizienzsteigerung eines Panels

Inkl. Teilnahmezertifikat

Inhaltsübersicht:

Panelmotivation ist eine essentielle - aber oft unterschätzte - Managementaufgabe bei der Führung und Leistungsoptimierung eines Panels.

Der Workshop vermittelt eine holistische Betrachtung von der Theorie hin zur Praxis mit umfangreichen Anwendungsbeispielen, d.h. von der Notwendigkeit und den psychologischen Hintergründen der Motivation bis hin zur Einführung, Planung und Durchführung unterschiedlicher Motivationskonzepte, -maßnahmen und deren zeitlicher Verlauf, Wirkungsweisen und Erfolgsfaktoren.

Der Workshop soll Ihnen helfen die Notwendigkeit und Prinzipien der Motivation zu verstehen und den individuellen Bedarf ihrer Panellisten zu erkennen. Sie lernen Ihr eigenes Motivationskonzept zu entwickeln und umzusetzen, dabei potentielle Hürden zu vermeiden um das Richtige richtig planen zu können. Durch die Einführung Ihrer optimalen und bedarfsorientierten Motivationsmaßnahmen soll somit die Effizienz Ihres Panels gesteigert und/ oder langfristig erhalten bleiben.

Schwerpunkte

- Notwendigkeit und Wirkung von Motivation
- Psychologische Hintergründe
- Inhalts- und Prozessmodelle der Motivation
- Motivationsquellen
- Spezifische Bedarfserkennung
- Einführung, Planung und Durchführung unterschiedlicher Motivationskonzepte
- Portfolio an Motivationsmaßnahmen
- **99 Wege** Ihr Panel zu motivieren (praxisorientierte Anwendungsbeispiele)
- Wirkungsweisen und zeitlicher Verlauf
- Erstellung eines individuellen Motivationsplanes
- Kosten-Nutzen Rechnung
- Erfolgsfaktoren festlegen und messen
- Hürden erkennen und bewältigen

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an Pannelleiter und Sensorik Manager, die in der täglichen Praxis mit Panels arbeiten und den Wirkungsgrad ihres sensorischen Panels verbessern möchten. Kenntnisse in Personalführung oder Management Erfahrungen werden nicht vorausgesetzt.

Der Kurs besteht aus einer Kombination von Theorie und praktischen Anwendungsbeispielen.

Teilnahmekosten je Workshop (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Workshop III

20.10.2016 10:00 – 14:30 Uhr

Referentin: **Christine Brugger**

TOP Tegel Tagungszentrum, Wittestr. 30, 13509 Berlin



Food Pairing

Aroma, Geschmack, Trigemini in Interaktion. Ein Hands-on Workshop

Inkl. Teilnahmezertifikat

Inhaltsübersicht:

Food Pairing zwischen Wissenschaft und Anwendung. Die Aromaanalytik bildet die Datengrundlage detektierter Aromastoffe in Lebensmitteln, die Basis bilden für die Erstellung von Flavour Pairing Tools wie z.B. Aromabäumen. Diese Flavour Pairing Tools finden vermehrt Anwendung in gehobener Küche und innovativen Bars. Flavour Pairing wird dort eingesetzt, um durch die Kombination bestimmter Lebensmittel oder Komponenten entweder einen balancierenden, einen unterstützenden oder maskierenden Effekt in der Gesamtkomposition zu erzeugen. Das klassische Flavour Pairing bezieht sich lediglich auf den qualitativen Ansatz der Aromen, bezieht aber weder Quantität der Aromakomponenten in den Rezepturen noch sensorische Interaktionen mit ein. Food Pairing beinhaltet im Vergleich zu „Flavour Pairing“ nicht nur Harmonie oder Kontrast von Schlüsselaromen, sondern auch deren weitere sensorische Achsen Geschmack, Textur und die trigeminalen Effekte. Wie funktioniert Food Pairing und welche Möglichkeiten bietet das sensorische Pairing in der Anwendung? Welchen Anteil hat dabei die Aromaanalytik, welche die „kulinarische“ Empirie? Auf welche Information, welche Daten kann zurückgegriffen werden? Wie funktioniert Food Pairing multisensorisch in der Praxis?

In diesem Hands-on Workshop werden einerseits die Grundlagen von Food Pairing vermittelt, aufbauend darauf mögliche Einflussfaktoren auf die Aromafreisetzung, Aroma-Geschmacksinteraktionen, Geschmacks-Geschmacksinteraktion erläutert und diese anhand von aktivem Food Pairing in Kleingruppen praktisch erlebt.

Schwerpunkte

- Multisensorisches Food Pairing in Aroma, Geschmack, Textur & Trigemini: Verstärkung, Unterstützung, Maskierung
- Kulturelle Unterschiede: Aromaharmonie versus Aromakontrast in der Kombination
- Aktives Food Pairing in Kleingruppen anhand ausgewählter Beispiele

Zielgruppe:

Der Workshop richtet sich Personen aus den sensorischen Bereichen Produktentwicklung, Innovationsmanagement, Marketing, Kommunikation, im erweiterten Sinn Gastronomie

Teilnehmekosten je Workshop (inkl. Mittags-Imbiss, Pausengetränke und Tagungsunterlagen): **290,- € für DG Sens e.V. Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder**

Bitte beachten: Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt! Um frühzeitige Anmeldung wird gebeten.

Workshop Referenten



Prof. Dr. oec. troph. Guido Ritter

ist Lebensmittelchemiker und promovierter Ernährungswissenschaftler.

Seit dem Jahr 2000 ist Dr. Ritter Professor für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung am Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management der FH Münster und engagiert sich als Vorstandsmitglied im Institut für Nachhaltige Ernährung (ISuN), in der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (DGSens) und in der European Sensory Science Society (E3S). Er arbeitet in vielen anwendungsorientierten Sensorik Projekten mit mittelständischen und größeren Unternehmen der deutschen und europäischen Lebensmittelwirtschaft zusammen. Seine Forschungsgebiete sind die „Entwicklung des Genuss und Geschmacks“, die „Wertschätzung von Lebensmitteln“ und die „Nachhaltige Produktentwicklung“.



Dr. Dirk Minkner

studierte Chemie an der RUB und begann seine Tätigkeit bei British American Tobacco (BAT) im Jahre 1995 im Bereich Rauchchemie. In seinem cross-funktionalen Werdegang war er sowohl langjährig in den Bereichen Forschung & Produktentwicklung, Sensorik, Marktforschung und Marketing tätig.

Als European Sensory Manager war er insbesondere für die Methodenentwicklung und den Aufbau der Sensorik für BAT in Europa und - nach seinem Wechsel in die Marktforschung - als Leiter der Produktmarktforschung für Deutschland und für deren Koordination in Europa verantwortlich. Über die Funktion als Marketing-Produkt Manager für Deutschland wurde er zunächst Innovations Manager für Europa, arbeitet seit 2010 als Global Innovation Manager in London/UK & Hamburg und ist seit 2013 als Global Sensory Manager tätig. Ferner ist er Mitglied im DIN Ausschuss Sensorik und Co-Author der Loseblattsammlung Praxishandbuch Sensorik.



Dipl. oec. troph. Christine Brugger

Christine Brugger leitete als Sensorikwissenschaftlerin in den vergangenen 15 Jahren internationale Forschungsprojekte, war in der Privatindustrie, als Dozentin in Universitäten und öffentlichen Forschungsinstitutionen tätig. Daneben gründete sie 2011 die Firma Aroma/Reich mit Sitz in Zürich. Mit Aroma/Reich ist Christine Brugger sowohl als Consultant für die Lebensmittelbranche, die Gastronomie als auch in individuellen Sensorik Seminaren für Interessierte tätig. Ihre wissenschaftliche Karriere beinhaltet die Entwicklung einer globalen sensorischen Sprache in Zusammenarbeit mit Parfümeuren und Flavouristen, um eine einheitliche Kommunikation für die sensorische Wahrnehmung zu ermöglichen. Diese Arbeit für einen grossen Duftstoffhersteller belebte ihre Leidenschaft für Düfte wie auch Aromen und legte die Basis für ihre Beratungstätigkeit in Food Pairing. Mit der Ende 2014 gegründeten Organic Distillery setzt Christine Brugger ihr Wissen im Bereich Food Pairing auch in Form von zwei Geisten „Ginn & Ginnie“ um.

Deutsche Sensoriktage

„Hot Spots“ der Sensorik
20.- 21. Oktober 2015

An der BEUTH Hochschule Berlin

DGSens e.V.

Ziel der Deutschen Gesellschaft für Sensorik ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Weiterentwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland.

Mit rund 250 Mitgliedern aus Industrie, Universitäten und Instituten verfolgen wir dieses Ziel als gemeinnütziger Verein seit 2010. Unsere Mitglieder kommen aus den unterschiedlichsten Fach- und Arbeitsbereichen und bilden eine integrative Gemeinschaft aus Anfängern, Neulingen und Studenten bis hin zu Spezialisten, Fachleuten und Managern mit langjähriger Expertise.

Auf den Deutschen Sensoriktagen möchten wir sowohl unseren Mitgliedern als auch Interessierten neue Entwicklungen und Informationen aus dem Gebiet der Sensorik vorstellen.

Auch in diesem Jahr wurden interessante Vorträge von erfahrenen Sensorikern zusammengestellt und es soll darüber hinaus Nachwuchswissenschaftlern die Gelegenheit gegeben werden in Postern ihre Forschungsprojekte im deutschen Sprachraum vorzustellen.

DGSens e.V.

Deutsche Sensoriktage
2016

Information und Anmeldung
unter

www.dgsens.de

E-Mail: info@dgsens.de



Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V.
Ulmenliet 20, 21033 Hamburg

Vorstand

Prof. Dr. M. Busch-Stockfisch, T. Krahl,

Dr. D. Minkner, Prof. Dr. G. Ritter,

Prof. Dr. A. Scharf

Veranstaltungsorte: Bitte beachten, die Veranstaltungen am 20. & 21. Oktober finden an unterschiedlichen Orten statt!

20. Oktober



**TOP Tegel Tagungszentrum
HAUS G**

Wittestr. 30

13509 Berlin



21. Oktober



**Beuth Hochschule für
Technik Berlin**

Luxemburger Straße 10

13353 Berlin

