

wahr  
nehmen

14. DEUTSCHE  
SENSORIKTAGE

6.-7. Nov. 2025

Bremen

 DG Sens  
Deutsche Gesellschaft für Sensorik

15 Jahre



15 Jahre

 DG Sens

Deutsche Gesellschaft für Sensorik

Deutsche  
Sensoriktag 2025



## Sensoriktage – Donnerstag, 6.11.2025

ab 08:15	Registrierung <i>Jacqueline Harms</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 1 - Raum <b>Weser 1</b> <b>Farbe</b> <i>Thomas Krahl &amp; Dr. Roland Beck</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 2 - Raum <b>Weser 2</b> <b>Sensory Identity</b> <i>Dr. Dirk Minkner</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 3 - Raum <b>Weser 3</b> <b>Die Kunst der Fermentation</b> <i>Prof. Dr. Guido Ritter &amp; Martin Wurzer-Berger</i>
12:00 - 13:00	<b>Mittagspause &amp; Registrierung</b>
13:00 - 15:00	Workshop 1 - Raum <b>Weser 1</b> <b>Die Kunst des Food Pairing</b> <i>Kirsten Buchecker, Philip Probst &amp; Lisa Nitze</i>
13:00 - 15:00	Workshop 2 - Raum <b>Weser 2</b> <b>SWOT zu KI in der Sensorik</b> <i>Thomas Krahl &amp; Dr. Dirk Minkner</i>
13:00 - 15:00	Workshop 3 - Raum <b>Weser 3</b> <b>Community basierte Co-Kreation</b> <i>Louisa Page &amp; Dr. Hannah Jilani</i>
15:00 - 15:30	<b>Kaffeepause &amp; Registrierung</b>
15:30 - 17:30	<b>DGSens e.V. Mitgliederversammlung - Raum Himmelssaal</b> <i>nur für DGSens Mitglieder</i>
ab 19:00	<b>Abendveranstaltung im Atrium</b>

## Sensoriktage – Freitag, 7.11.2025

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier

09:00	Willkommen und Begrüßung <i>Prof. Dr. Jörg Meier &amp; Dr. Dirk Minkner</i>
09:15	Hot Spots der Sensorik <i>Thomas Krahl &amp; Dr. Dirk Minkner</i>
09:30	The future is now <i>Ludovic Depoortere</i>
10:00	Tiefere Sensory Insights durch Bigger Data Analytics und KI - Mehr sehen, mehr verstehen, mehr gestalten <i>Robert Möslein</i>
10:15	Wenn Maschinen schmecken lernen: KI in der Sensorik <i>Thorsten Guksch</i>
10:30	Podiumsdiskussion <i>Ludovic Depoortere, Robert Möslein &amp; Thorsten Guksch</i>
10:45	<b>Kaffeepause (30min)</b>
11:15	Fermentierte Zukunft: Wie Sensorik Innovation bei Infinite Roots steuert <i>Finn Ehlerding</i>
11:35	Sensorik trifft prämierte Nachhaltigkeit – die Reise von Opoke <i>Jovana Komlenic</i>
11:50	Deep Dive in die Duftentschlüsselung von Bier <i>Prof. Dr. Helge Fritsch</i>
12:10	Die Erforschung menschlicher Bittergeschmacksrezeptoren – Ein kurvenreicher Weg mit vielen Überraschungen <i>PD Dr. Maik Behrens</i>
12:40	<b>Mittagspause &amp; Postersession (80min)</b>
14:00	Sensorik - ein oft unterschätztes Instrument gegen Food Fraud <i>Dr. Andreas Müller</i>
14:45	Sensory Claims: Vom innovativen Slogan zum Must-have!? <i>Dr. Sonja Schwarz</i>
15:05	Olfactory Art - Geruch als künstlerisches Medium <i>Saskia Benthack</i>
15:25	Bittersweet Reality – Sensorik zwischen Theorie, Zeitdruck und Panelalltag <i>M.Sc. Andrea Strube</i>
15:45	Preisverleihung DGSens Förderpreise für Jung-Sensoriker*innen" 2025 Verabschiedung & Ausblick 2026 <i>Dr. Dirk Minkner</i>
16:00	<b>Ende der Veranstaltung</b>