

► **Zielsetzung**

Unser Ziel ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Entwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland.

► **Mitgliedschaft**

Werden Sie Mitglied und profitieren Sie von einer starken Gemeinschaft und exklusiven Vorteilen:

- Zugang zum regionalen Netzwerk / zu Arbeitskreisen
- Ermäßigte DGSens Veranstaltungen / Fortbildungen
- Ermäßigter Zugang zu wissenschaftlichen Zeitschriften
- Exklusive Ergebnisse unserer Forschungsprojekte
- Interessante Nachrichten aus der Sensorik
- Stellenbörse und vieles mehr ...

► **Beiträge** (pro Kalenderjahr)

Einzelmitgliedschaft:	EUR	100,00
Studenten, Auszubildende:	EUR	30,00
Firmenmitgliedschaft:	EUR	250,00

Nähere Infos und einen Mitgliedsantrag finden Sie unter: [www.dgsens.de/mitgliedschaft.html](http://www.dgsens.de/mitgliedschaft.html)



v.l.: Thomas Krahl, Prof. Dr. Andreas Scharf, Dr. Dirk Minkner, Dr. Andrea Maaßen, Prof. Dr. Guido Ritter

► **Der Vorstand der DGSens**

Dr. Dirk Minkner (Vorsitzender)  
Thomas Krahl, Dr. Andrea Maaßen,  
Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Andreas Scharf

► **Kontakt**

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

E-Mail: [info@dgsens.de](mailto:info@dgsens.de)  
Web: [www.dgsens.de](http://www.dgsens.de)

„Wahr-Nehmung“

*Innovative Sensorik*



**PROGRAMM**

## AUFTAKTVERANSTALTUNG

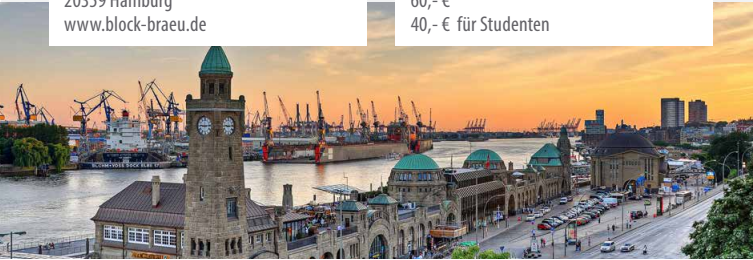
DONNERSTAG, 25. OKTOBER 2018

Im traditionellen Brauhaus »Block Bräu« Bierspezialitäten, Hamburger Gerichte und den einmaligen Blick in Hamburgs Hafen genießen.

**Beginn: 19:00 Uhr**

**Block Bräu**  
Bei den St. Pauli-Landungsbrücken 3  
20359 Hamburg  
www.block-braeu.de

**Teilnahmekosten\*:**  
inkl. Speisen & Getränken  
60,- €  
40,- € für Studenten



## JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

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

## WORKSHOP-PROGRAMM

(die Teilnahme an Workshops ist optional)

10:00-14:30 **Workshop 1:**  
**What a feeling?!**  
Haptik von Food- und Non-Food Produkten erleben.  
Dr. Sonja Schwarz

10:00-14:30 **Workshop 2:**  
**Sensory Reporting & Communication**  
Anleitung und Tipps zur Erstellung von verbesserten Reports und Präsentationen, um unterschiedliche Zielgruppen besser zu erreichen.  
Dr. Dirk Minkner

10:00-14:30 **Workshop 3:**  
**Sauer macht lustig?!**  
Neues aus der Forschung, Überraschendes in der kulinarischen Anwendung und Innovatives für die Produktentwicklung.  
Prof. Dr. Guido Ritter

**Teilnahmekosten\*** (Workshop inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke & Tagungsunterlagen):  
290,- € für DGSens-Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder  
**Bitte beachten:** Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!

## DEUTSCHER SENSORIKTAG

FREITAG, 26. OKTOBER 2018

- 09:00 **Begrüßung**  
Dr. Dirk Minkner  
Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier
- 09:15 **„Wahr-Nehmung“ - Hot Spots der Sensorik**  
Trends und aktuelle Entwicklungen der Sensorik  
Prof. Dr. Guido Ritter,  
Thomas Krahl,  
Dr. Dirk Minkner,  
Prof. Dr. Andreas Scharf
- 09:45 **Was passiert im Mund? Einfache physikalisch-chemische Ansätze**  
Textur, Aroma und Wahrnehmung  
Prof. Dr. Thomas A. Vilgis
- 10:15 **Was schmeckt, wenn's schmeckt?**  
Chemosensorik in Theorie und Anwendung  
Dr. Theresa Stolle
- 10:45 **Kaffeepause & Postersession**
- 11:15 **Design Decoding für langlebige Gebrauchsgüter**  
Multisensuale Wahrnehmungs- und Beurteilungsprozesse  
Prof. Dr. Andreas Scharf
- 11:45 **Subliminal - Wie unser Unterbewusstsein unser Verhalten steuert**  
Warum sich Sensoriker mit dieser Thematik beschäftigen und über die Aussagekraft des hedonischen Blindtest nachdenken sollten.  
Ehrhard Köhn
- 12:15 **Mittagspause & Postersession**
- 13:30 **Vorträge zum DGSens Förderpreis**  
Kurzvorträge der jungen Sensoriker & Preisverleihung
- 14:30 **Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln**  
Zwischen Machbarkeit und Verbrauchererwartung (DLG-Studie 2018)  
Dipl.-Ing. Simone Schiller
- 15:00 **Wie BONE BROX die Brühe wieder salonfähig macht**  
Knochenbrühe – ein tierisches Produkt, das für Gesundheit steht!  
Konrad Kaspar Knops
- 15:30 **Die Belohnungsfalle**  
Neuropsychologische Grundlagen zur Entstehung von (Ernährungs-) Gewohnheiten  
Prof. Dr. Bernd Schubert
- 16:00 **Verabschiedung & Ausblick 2019**

\*alle Preise zzgl. 7% MwSt

**Teilnahmekosten\*** (inkl. Mittagessen und Pausengetränken):  
129,- € für DGSens-Mitglieder / 60,- € für studentische DGSens-Mitglieder  
249,- € für Nicht-Mitglieder / 100,- € für studentische Nicht-Mitglieder

## INFOS / REFERENTEN

VERANSTALTUNGSORT

▶ **MAZZA Hotel**  
Moorkamp 5  
20357 Hamburg Eimsbüttel  
www.mazza-hamburg.com/hotel/



Dr. Sonja Schwarz



Dr. Dirk Minkner



Prof. Dr. Guido Ritter



Prof. Dr. Jörg Meier



Thomas Krahl



Prof. Dr. Andreas Scharf



Prof. Dr. Thomas A. Vilgis



Dr. Theresa Stolle



Ehrhard Köhn



Dipl. Ing. Simone Schiller



Konrad Kaspar Knops



Prof. Dr. Bernd Schubert

Ausführliche Informationen zu den Vorträgen,  
Workshops, Referenten und Anmeldung unter  
[www.dgsens.de](http://www.dgsens.de)