



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 Hintergründen 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
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 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**
(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.