

WORKSHOP

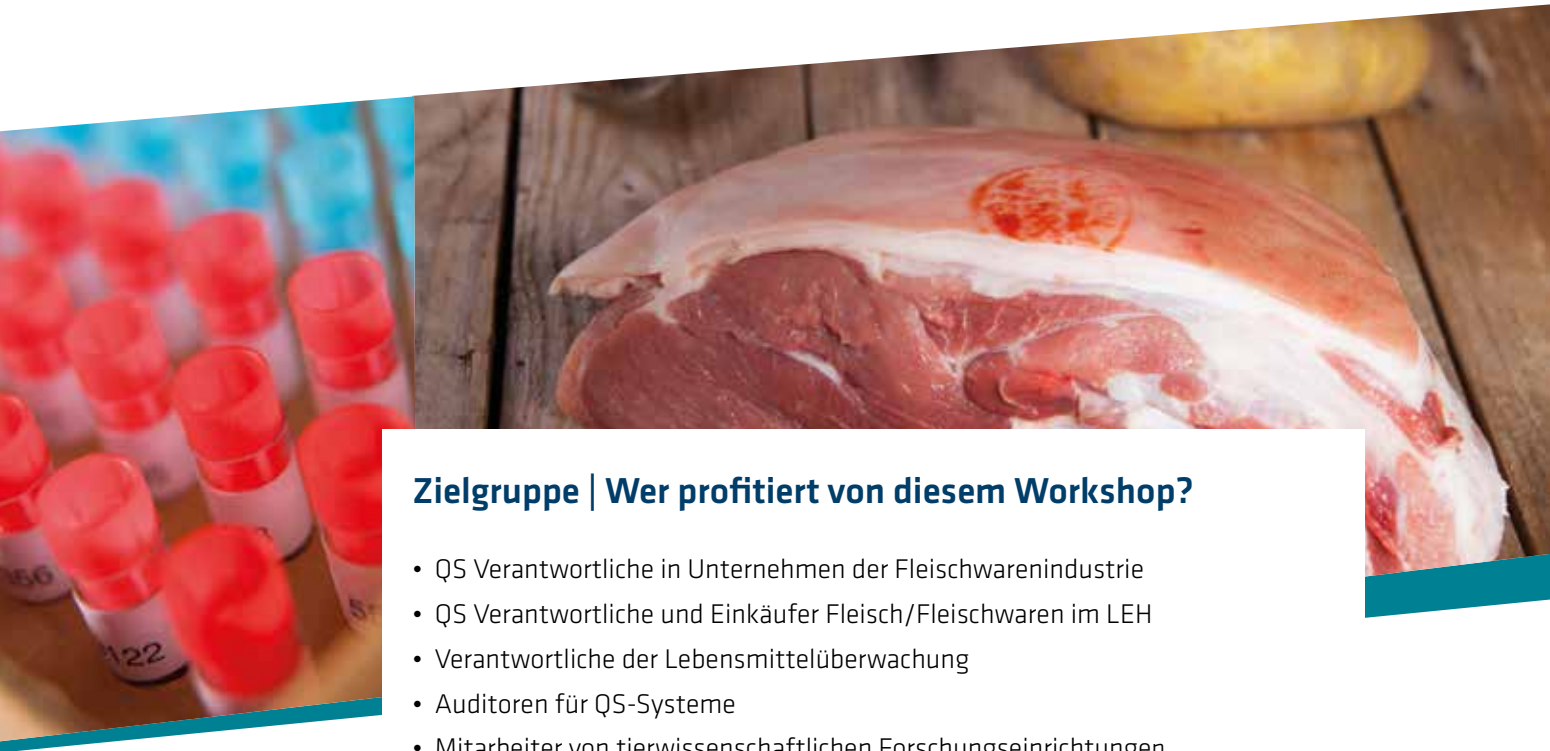
Ebergeruchsbewertung  
**“Train the trainer”**



## Hintergrund

Ab 2019 ist die betäubungslose Ferkelkastration in Deutschland gesetzlich verboten. Die Jungebermast kommt ohne diesen chirurgischen Eingriff aus und ist bereits jetzt ein Wahlkriterium im Tierwohl-Programm. Immer wieder geäußerte Bedenken betreffen jedoch das Auftreten von Geruchsabweichungen, die durch Zucht, Haltung und Fütterung zwar minimiert, jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden können. Die Etablierung einer objektiven Geruchsbewertung ist somit nötig, um die Qualität Ihrer Rohwaren und Endprodukte zu kontrollieren und damit die Verbraucherakzeptanz sicherzustellen.

**Dieser Workshop vermittelt die Grundlagen zur erfolgreichen Umsetzung eines humansensorischen Qualitätskontrollsystems.**



### Zielgruppe | Wer profitiert von diesem Workshop?

- QS Verantwortliche in Unternehmen der Fleischwarenindustrie
- QS Verantwortliche und Einkäufer Fleisch/Fleischwaren im LEH
- Verantwortliche der Lebensmittelüberwachung
- Auditoren für QS-Systeme
- Mitarbeiter von tierwissenschaftlichen Forschungseinrichtungen

### Inhalt | Was vermittelt dieser Workshop?

- Grundlagen zur Entstehung und Auswirkung von Geruchsabweichungen in Eberfleisch
- Warum ist eine sensorische Produktspezifikation notwendig?
- Der Mensch als Messinstrument - Grundlagen zur sensorischen Analyse  
Methoden zur objektiven Bewertung der menschlichen Riechleistung
- Praktische Unterweisung in die Durchführung standardisierter Riechtests mittels Testkit „senstrainer pro“ (Fa. ELFI Analytik)
- Gute Sensorische Praxis (GSP)
- Methoden zur Ebergeruchsdetektion in Fleisch- und Fettproben
- Statistische Kennzahlen zur Leistungskontrolle von Prüfpersonen

## Termin

- **Mittwoch, 15. März 2017, 10:00 bis 16:30 Uhr - Göttingen**

Dieser Workshop ist auf 16 Teilnehmer limitiert. Die Durchführung des Workshops erfolgt ab 6 Teilnehmern.

- weitere Termine finden Sie auf unserer Homepage unter **[www.isi-goettingen.de/tools-services](http://www.isi-goettingen.de/tools-services)**

- Wenn Sie Bedarf an in-house Schulungen haben, sprechen Sie uns bitte an.



## Ihre Trainer

Beide Referenten verfügen über langjährige Forschungserfahrung zum Thema Ebergeruchsbewertung, haben zahlreiche wissenschaftliche Studien zur Bewertung von Geruchsabweichungen veröffentlicht und in-house Workshops in Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben durchgeführt.



### **Dr. Lisa Meier-Dinkel**

ist Sensory Researcher bei der isi GmbH und betreut den Bereich Deskriptive Analyse sowie kundenexklusive Panel.



### **Dr. Daniel Mörlein**

ist Senior Manager bei der isi GmbH und verantwortet internationale Projekte an der Schnittstelle von Konsumententests und Deskriptiver Analyse.

## Kosten

- 795 € p.P. zzgl. MwSt
- Der Preis beinhaltet die Teilnahme am Workshop, Getränke, Mittagsverpflegung sowie Workshopunterlagen.
- Jeder Teilnehmer erhält ein eigenes Testkit „senstrainer pro“ der Fa. ELFI Analytik zur Mitnahme.
- Ab dem 2. Teilnehmer pro Betrieb gewähren wir 10% Rabatt.

## Nutzen | Was nehmen Sie mit nach Hause?

- Grundlagenwissen zur Entstehung und Wahrnehmung von Geruchsabweichungen in Eberfleisch
- Verständnis für die Notwendigkeit standardisierter Auswahltests und Leistungskontrollen bei Prüfpersonen
- Kenntnisse in der praktischen Durchführung und Bewertung von Riechtests
- Überblick über sensorische Methoden zur Ebergeruchsbewertung
- Grundlagenwissen zur Guten Sensorischen Praxis (GSP)
- Teilnehmerzertifikat
- Testkit „senstrainer pro“ der Fa. ELFI Analytik\*

*\* Das Test- und Schulungskit ist speziell auf die Anforderungen der Ebergeruchsensorik abgestimmt. Damit bietet ELFI ein standardisiertes und wissenschaftlich fundiertes System zur Beurteilung Ihrer Prüfpersonen an. Aufbauend auf Forschungsarbeiten der Universität Göttingen ermitteln Sie mit einfach durchzuführenden Tests, ob potentielle Prüfpersonen die Geruchssubstanzen ausreichend wahrnehmen und erkennen können. Mehr Informationen auf: [www.elfi-analytik.de/de/sensorik](http://www.elfi-analytik.de/de/sensorik)*

## Kontakt | Anmeldung

Anmelden können Sie sich direkt per E-Mail unter: [academy@isi-goettingen.de](mailto:academy@isi-goettingen.de), telefonisch unter: **0551-49974-0** oder online über unsere Webseite: [www.isi-goettingen.de](http://www.isi-goettingen.de)



**isi GmbH**  
**Ascherberg 2**  
**37124 Rosdorf**  
**Germany**

