

Applied Sciences: Lehre, Weiterbildung und Projekte komplett vernetzt



Annette Bongartz
Leiterin Fachstelle Sensorik
bona@zhaw.ch

Forschungsprojekt
Sensorik-Lizenz Bier
Swiss Beer Award /
Bier-Fachpanel

Leitung:
Annette Bongartz

Partner:
Schweizer Brauerei-Verband
(SBV)

Förderung:
Keine/Drittmittel

Fachstelle Sensorik

Der Master-Absolvent **Jens Reineke** setzte das Thema seiner Master-Thesis zum Thema **Bier im Rahmen des Weiterbildungsprogramms der ZHAW Sensorik-Lizenzen erfolgreich in die Praxis um. Die frisch gebackenen Inhaber der im September 2017 erstmalig verliehenen ZHAW Sensorik-Lizenzen für Bier unterstützten als Prüfpersonen den «Swiss Beer Award» des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV). Sie treten in das ständige Fachpanel des SBV ein, welches im Rahmen eines Monitoring-Programms regelmässig von der ZHAW trainiert und überprüft wird.**

Die Entstehungsgeschichte der ZHAW Sensorik-Lizenz Bier zeigt nachhaltig, wie sich die praktische Umsetzung der Ausbildung von Studierenden im Rahmen des Masterprogramms mit weiteren Leistungsaufträgen einer Hochschule, speziell dem Weiterbildungs- und Dienstleistungsangebot sowie der Projektzusammenarbeit mit Dritten, eng vernetzen lässt. In der Tradition der ZHAW Sensorik-Lizenzen, welche seit 2001 erfolgreich den Markt für produktspezifische Weiterbildungsangebote im Kontext



Jens Reineke
Absolvent des Masterstudiengangs «Food and Beverage Innovation» der ZHAW und Referent der SL Bier:

«Für mich als ZHAW-Absolvent war es eine ganz besondere Sensorik-Lizenz, da ich meine Master-Thesis nun erfolgreich in die Praxis umsetzen konnte. Schlussendlich war das Applied Sciences im besten Sinn.»



René Kohli
Teilnehmer der SL Bier/Diplom-Biersommelier und Kleinbrauer, Brauerei Königshof:

«Ich habe diese wissenschaftlich fundierte Ausbildung zum Bier-Sensoriker sehr geschätzt. Das objektiv-analytische Vorgehen bei einer Bierprofilierung unterscheidet sich von der eher subjektiv umschreibenden Bierpräsentation eines Sommeliers.»

der Lebensmittel-Sensorik bereichern, wurde auch die Sensorik-Lizenz Bier als klassische Prüferausbildung konzipiert. Die Kompetenz, Bier professionell sensorisch beschreiben zu können, steht dabei im Fokus. Hauptverantwortlich für die inhaltliche Ausarbeitung des Konzepts ist Jens Reineke.

Modularer Blockkurs

Jens Reineke hat im Rahmen seiner Masterarbeit die fachspezifischen Themen der einzelnen Module vor dem Hintergrund ihrer Relevanz für die Ausbildung von objektiv-analytisch arbeitenden Bier-Prüfern identifiziert und didaktisch sinnvoll zusammengestellt. Darüber hinaus wurden von ihm zahlreiche praktische Übungen zur Vertiefung und Untermauerung der theoretischen Inhalte ausgearbeitet. Der modulare Blockkurs mit einem Workload von total rund 65 Stunden



Materialien und Dokumentation SL Bier

wurde ausgeschrieben und im September 2017 erstmalig durchgeführt. Elf Personen, zwei Frauen und neun Männer, absolvierten das fachlich anspruchsvolle Programm und die abschliessende Prüfung in Theorie und Praxis erfolgreich.



Jennifer Freitag
Teilnehmerin der SL Bier/Labor
Veritas AG:

«Interessant fand ich vor allem das Erkennen und die Abstufung typischer Biereigenschaften – etwa Biere zwischen 20 und 80 Bittereinheiten sensorisch zu differenzieren oder bei verschiedenen Bieren die unterschiedliche Vollmundigkeit rauszuschmecken. Ich war erstaunt, wie schnell das menschliche Gehirn seine gustatorischen und olfaktorischen Fähigkeiten verbessern und erweitern kann.»

Fachpanel für die Praxis

Die frisch gebackenen Inhaber der ZHAW Sensorik-Lizenz Bier stehen nun dem SBV als Prüfpersonen zur Verfügung. Um die erlangten sensorischen Fähigkeiten über die Zeit aufrecht zu erhalten und zudem nachhaltig weiterzuentwickeln, werden interessierte Lizenz-Inhaber in Zukunft in einem ständigen Bier-Fachpanel des SBV zusammengeführt. Die ZHAW unterstützt diesen Prozess im Rahmen ihres Dienstleistungsangebots mit fachspezifischen Trainings, Übungen, Workshops sowie der regelmässigen Ermittlung der sogenannten «Performance», das heisst der Bewertung der sensorischen Leistungen, welche sowohl für jede Prüfperson einzeln als auch für das gesamte Panel analysiert wird.

zhaw.ch/ilgi/bier



colourbox.de

Essen für die Zukunft – Ansätze zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung

Claudia Müller, Dozentin, mucl@zhaw.ch

Verena Berger, wissenschaftliche Mitarbeiterin, berv@zhaw.ch

Das Projekt «Essen für die Zukunft», welches von der Stiftung Mercator Schweiz unterstützt wird, ist ein interdisziplinäres Projekt der ZHAW, welches die Förderung eines nachhaltigen Ernährungsverhaltens in der Schweiz zum Ziel hat. Im Rahmen des Projektes wurde der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI), ein Instrument zur Beurteilung von Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie in den Bereichen Umwelt und Gesundheit, weiterentwickelt. Wie diese Beurteilung in verständlicher Weise an den Gast kommuniziert werden kann und ob diese die Menüwahl beeinflusst, wurde in einem zweiwöchigen Feldtest überprüft. Das MNI-Tool wird derzeit mit dem Warenwirtschaftssystem des Projekt-Umsetzungspartners verknüpft. Damit soll der MNI nicht nur Konsumenten als Orientierungshilfe bei der Wahl der Menüs am Point of Sale zur Verfügung stehen, sondern auch die Küchenverantwortlichen beim selbstständigen Zusammenstellen eines ausgewogenen und umweltschonenden Speiseangebotes unterstützen. Für Küchenverantwortliche wurden des Weiteren Schulungsunterlagen zum MNI erstellt und erste Schulungen durchgeführt. ■

BreadMold – Aufbau einer Sammlung backrelevanter Schimmelpilze

Susanne Miescher Schwenninger, Dozentin und Projektleitung Funktionelle Kulturen, mies@zhaw.ch

Susette Freimüller Leischfeld, wissenschaftliche Mitarbeiterin, freu@zhaw.ch

Spezialistinnen und Spezialisten des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation beschäftigen sich seit einigen Jahren intensiv mit der Entwicklung antifungaler Schutzkulturen für Lebensmittelfermentationen, insbesondere auch Sauerteige. Um diese spezifisch wirkenden Kulturen zu entwickeln, ist es einerseits wichtig, dass die entsprechenden Milchsäurebakterien an das Milieu, beispielsweise an Getreide/Sauerteig, adaptiert sind. Andererseits sollten auch die in den Screenings und Challenge Tests verwendeten Antagonisten, das heisst die Schimmelpilze, aus dem Milieu stammen, in dem die Schutzkulturen schliesslich eingesetzt werden. Im Rahmen des Anschubprojektes BreadMold wird derzeit eine Sammlung an backrelevanten Schimmelpilzen aufgebaut. Dazu wurden bereits rund 700 Schimmelpilze aus Bäckereibetrieben (Raumluft

und Brot) isoliert, die es anschliessend zu identifizieren gilt. Zudem soll die Fähigkeit der isolierten Schimmelpilze Lebensmittel-relevante Mykotoxine (z. B. Aflatoxin, Ochratoxin A, Fumonisin) zu bilden, abgeschätzt werden. ■



Wachstum von Schimmelpilzen auf DRBC (rosa) und DG18 (beige) nach aktiver Luftuntersuchung mit Luftkeimsammler (MBV, MAS100 NT)

Neue Projekte

Was isst die Schweiz? Lebensmittelverzehr, Ernährungsmuster und Lebensstil in den Schweizer Sprachregionen

Leitung: janice.sych@zhaw.ch

Dauer: 01.06.17 – 31.05.20

Projektpartner: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Bern; Universität Zürich, Zürich

Zuckerreduktion in Frühstückscerealien: Technologische Machbarkeit und sensorische Wahrnehmung

Leitung: annette.bongartz@zhaw.ch

Dauer: 01.09.17 – 30.06.19

Projektpartner: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, Bern

Weitere Projekte

zhaw.ch/ilgi/projekte

Weiterbildung

06.12.2017

Einführung ins EU-Lebensmittelrecht

23.01.2018

Sensorik-Lizenz Wein

30.01.2018

Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht

14.02.2018

Modul Inhalts- und Wirkstoffe aus dem CAS Food Quality Insight

20.02.2018

Grundlagen der Weinsensorik

08.03.2018

Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle

13.03.2018

Kosmetik-Sensorik Einführung «Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»

22.03.2018

Modul Nachhaltigkeit im Unternehmen aus dem CAS Food Responsibility

27.03.2018

Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln

Infos und Anmeldung

zhaw.ch/ilgi/weiterbildung