

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

**zh
aw**

**Life Sciences und
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation**

Degustationskurs **Olivenöl**

www.zhaw.ch/ilgi

Degustationskurs Olivenöl

grün, reif, grasig, nach Tomate, nussig ...
Lernen Sie die sensorische Vielfalt von Olivenöl kennen.

Ziel

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Olivenöl vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Olivenölproben können anhand der erlernten Attribute beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmenden die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette von Olivenöl, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Endprodukts ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Olivenöl; ausserdem Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung sowie interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.
Keine Vorkenntnisse in der Sensorik/ Degustation von Lebensmitteln notwendig.

Inhalt

Theorie und Praxis

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Olivenöl
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität von Olivenöl
- Weitere Aspekte «Rund um das Thema Olivenöl», z. B.: Herkunft / Varietäten, Produktion, Deklaration, etc.

Kursdauer/Termin

Der Kurs findet am 14. Juni 2016
von 09:30 - 12:30 und 14:00 - 16:30 Uhr statt.

Kosten

Die Teilnahmegebühr von CHF 550.- beinhaltet Kursunterlagen und Präsenzzeit.

Kursort und Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntal, Postfach, CH-8820 Wädenswil

Fachliche Auskunft

Martin Popp
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
E-Mail: martin.popp@zhaw.ch

Anmeldung

Anmeldungen werden über das
Weiterbildungssekretariat bis zum
15. Mai 2016 angenommen.

E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
Tel.: +41 58 934 59 80