

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften



Life Sciences und
Facility Management

Schnellmethoden in der Sensorik

www.zhaw.ch/ilgi

Schnellmethoden in der Sensorik

Anwendung in Industrie und Handel

Ziel

Die Problematik ist vielen bekannt: Es sollen eben mal „schnell“ Produkte degustiert und beschrieben werden. Zeit und Ressourcen sind begrenzt, wie kommt man dennoch zu brauchbaren Ergebnissen? In diesem Kurs lernen sie die Chancen und Grenzen der sogenannten Schnellmethoden kennen. Die Teilnehmenden kennen die Vor- und Nachteile von sensorischen Schnellmethoden und können diese im Unternehmen korrekt anwenden, einfache Auswertungen mit Hilfe der Software „R“ durchführen und die Ergebnisse interpretieren.

Inhalt

Theorie und Praxis

- Definition und Methodenübersicht „Schnellmethoden“
- Vorstellung ausgewählter Methoden, z.B.
 - Sorting, Napping, Sorted Napping
 - CATA
 - Flash Profile
 - Free Choice Profile
- Auswertung mit „R“
- Interpretation der Resultate

Zielgruppe

Mitarbeitende aus den Bereichen Produktentwicklung, F&E, Qualitätssicherung, Sensorik, Produktion und Marketing, die in ihrer täglichen Arbeit die Durchführung und Auswertung sensorischer Tests verantworten.

Kursdauer/Termin

Der Kurs findet am 03. Dezember 2020 von 09:30 - 12:30 und 13:30 - 16:30 Uhr statt.

Kosten

Die Teilnahmegebühr von CHF 650.- 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

Marie-Louise Cezanne
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
E-Mail: degu.ilgi@zhaw.ch

Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungssekretariat bis zum 22. Oktober 2020 angenommen.

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