

Seminar – Grundlagen der Sensorik

Die Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz der menschlichen Sinnesorgane (Auge, Nase, Mund, Ohren und Haut) zu Prüfzwecken. Die dabei genutzte Methodik ist die sensorische Analyse.

Für die Beurteilung des sensorischen Wertes von Lebensmitteln ist der Mensch mit seinen Sinnesorganen das wichtigste Messinstrument.

Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich bietet Ihnen ein Seminar zu den Grundlagen der Sensorik und Prüfmethoden sowie praktischen sensorischen Übungen (Erkennen von Grundgeschmacksarten und Geruchstests und bei Bedarf weitere sensorische Tests) an.

Das Seminar ist besonders für Firmen gedacht, die ihre Mitarbeiter in die Grundlagen der Sensorik einführen möchten.



Auf Anfrage gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und bereiten Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot vor.

Seminarkosten: variabel – je nach Teilnehmeranzahl, Schwerpunkten und Materialkosten

Ort: Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Brehmstraße 14, 1110 Wien
nach Rücksprache Inhouseschulung möglich

Dauer: ca. 5 h, kann nach Anzahl der Teilnehmer und Komplexität variieren (max. 10 Personen)

Haben Sie noch Fragen? Wir informieren Sie gerne!

Nikolett Kovacs
Sales Back Office
Tel: +43 (0)1 904 3344 – 120
NikolettKovacs@eurofins.at

Eurofins Lebensmittelanalytik-
Österreich GmbH
Abteilung Sensorik
Tel.: +43 1/ 904 3344-918
MartinaAltenriederer@eurofins.at
www.eurofins.at