

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

**zh
aw**

**Life Sciences und
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation**

**Degustationskurs
Brot**

www.zhaw.ch/ilgi

Degustationskurs Brot

Malzig, röstig, erdig, hefig, rauchig, ...

Lernen Sie die sensorische Vielfalt von Brot kennen.

Ziel

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

Zielgruppe

Personen, die Interesse und Freude an Lebensmitteln allgemein und speziell am Produkt Brot haben, Konsumenten und Personen aus lebensmittelverarbeitenden Betrieben sowie Personen aus der Gastronomie.

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 Brot
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität von Brot

Kursdauer/Termin

Der Kurs findet am 21. Oktober 2015 von 09:00 - 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 18. September 2015 angenommen.

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