

Lebensmittel-Sensorik: Olivenöldegustationskurse (LG-K10-SOD1 / LG-K10-SOD2)

1. Ziel* (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen „Die Welt des Olivenöls“ von verschiedenen Seiten kennen und erlangen dadurch ein breites Wissen zum Thema. Der Schwerpunkt wird dabei von der Sensorischen Analytik (Degustationsmethodik / Degustationstechnik Olivenöl) gebildet.

2. Zielgruppe*

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Olivenöl; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

3. Inhalt* / Methodik*

Theorie und Praxis (kleinere Änderungen vorbehalten):

Herkunft / Rohstoffe / Produktion / Deklaration

- Anbauggebiete, Varietäten
- Traditionelle Methode, Dekanter-Methode
- Was muss auf dem Etikett stehen und wie muss man es verstehen ?

Chemisch-physikalische Qualitätsbeurteilung

Sensorische Beurteilung

- Prüfmethdik (Paneltest) / Klassifizierung
- Charakteristische Eigenschaften / Sensorische Fehler

Aspekte der küchentechnischen Verarbeitung

- Erhitzbarkeit, Lagerung, Haltbarkeit

Gesundheitliche Aspekte

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

4. Voraussetzungen*

keine

5. Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Email: annette.bongartz@zhaw.ch

ZHAW – Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Departement Life Sciences und Facility Management (LSFM), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik, Grüental, CH 8820 Wädenswil

Web: www.ilgi.zhaw.ch, www.degu.zhaw.ch, www.oliveoilaward.ch

6. Referenten

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Dozentin / Leitung Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik und Leitung des SOP (Schweizer Olivenölpanel der ZHAW)

(ggf. weitere Referenten)



7. Dauer*/ Termine*

LG-K10-SOD1 11.02.2010, 09.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

LG-K10-SOD2 11.11.2010, 09.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

8. Teilnahmebescheinigung / Abschluss*

Teilnahmebescheinigung

9. Kosten* / Rücktrittsbedingungen*

sFr. 500.00, inkl. Dokumentation, Degustationsproben, Verpflegung

10. Kursort*

Der Kurs findet in Wädenswil an der ZHAW / Departement Life Sciences und Facility Management im Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt Agroscope Changins Wädenswil), im Grossen Hörsaal ZC2 statt.

11. Hinweis

Wir bitten die Teilnehmenden, nach Möglichkeit die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Ab Bahnhof Wädenswil fahren die Busse 123 und 124 direkt an die ZHAW resp. ACW (Haltestelle: „Friedhof/Forschungsanstalt“). Auf dem Areal der ZHAW steht nur eine beschränkte Zahl von Parkplätzen gegen Gebühr zur Verfügung.

12. Anmeldung*

Anmeldung möglich per Post, Email, oder Fax:

LG-K10-SOD1 bis 14.01.2010

LG-K10-SOD2 bis 14.10.2010

an ZHAW, Kurssekretariat I, Frau Irene Tinguely, Postfach 335, CH 8820 Wädenswil,

Email: irene.tinguely@zhaw.ch, Fax +41 58 934 59 50

Der Kurs wird nur bei genügend Teilnehmenden durchgeführt. Die Teilnehmenden werden bis 28.01.2010 resp. 28.10.2010 informiert. Es gelten die allg. Kursbedingungen für Weiterbildungskurse der ZHAW.

Bei Abmeldung nach Kursbeginn, bei Nichterscheinen oder bei Abbruch während des Kurses müssen die vollen Kurskosten bezahlt werden, sofern kein ärztliches Zeugnis vorliegt.