

SNÖ Jahrestagung

Einfach Sensorik – Sensorik einfach

13.04.2011, Universität für Bodenkultur, SE-Raum 12, Muthgasse 11, 1190 Wien

Eine Veranstaltung, die beleuchtet, wie die Lebensmittelsensorik in der Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Marktforschung und in der Gastronomie eingesetzt werden kann.

- 13.00 - 13.05** **Begrüßung**
Ass. Prof. DI Dr. Klaus Dürschmid (BOKU Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie)
- 13.05 – 14.00** **Die Buntheit der Sensorik. Ziele und Nutzen für Lebensmittelindustrie und Konsumenten**
DDI Elisabeth Buchinger, Mag. Birgit Lahm (Sensorikum OG, Wien)
- 14.00 - 14.30** **Auf dem Weg zu neuen Genüssen - die Sensorik als essentielle Begleitung in der Produktentwicklung**
Dipl. oec. troph. (FH) Sabrina Norckauer (Austrian Marketing University of Applied Sciences, FH Wiener Neustadt, Campus Wieselburg)
- 14.30 – 15.00** **KAFFEPAUSE**
- 15.00 – 15.30** **Verkosten oder messen? Möglichkeiten und Limitierungen der Lebensmittelsensorik in Produktion und Qualitätssicherung**
Univ. Doz. Dr. Barbara Siegmund (TU Graz, Institut für Analytische Chemie und Lebensmittelchemie)
- 15.30 – 16.00** **Der Kunde ist König? Vom Chefgeschmack zum Kundengeschmack**
Mag. Dr. Eva Derndorfer (selbstständig tätige Ernährungswissenschaftlerin, Wien)
- 16.00 – 16.30** **Sensorik im Wirtshaus – eine akademische Disziplin**
Ass. Prof. DI Dr. Klaus Dürschmid (BOKU Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie)
- 16.30 - 17.30** **Taste Party - Sense the difference (begrenzte Teilnehmerzahl!)**
DDI Martin Wendelin (Symrise Austria, Wien), Ao. Univ. Prof. Dr. Dorota Majchrzak (Universität Wien, Institut für Ernährungswissenschaften), Dipl. oec. troph. (FH) Sabrina Norckauer (Austrian Marketing University of Applied Sciences, FH Wiener Neustadt, Campus Wieselburg)
-

Teilnahmegebühren: Studierende 20€, SNÖ-Mitglieder 50€, Nicht-Mitglieder 80€
Anmeldung unter: <http://snoe.boku.ac.at/>
Anmeldeschluss: 1.4.2011