

Pressemitteilung

Sensorik-Workshop für Molkereitechniker

(Kempten, 23.05.2023) Die muva kempten GmbH führte in Zusammenarbeit mit der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) einen Sensorik-Workshop durch. 22 Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (Molkereischule Kempten) wurden zum Thema Milch und Sauermilchprodukte geschult.

Bis auf den letzten Platz gefüllt war der Raum „Zugspitze“ in der muva, in dem den Teilnehmern umfangreiches theoretisches Wissen über Sinnesphysiologie, sensorische Methoden, Anwendung des DLG-Prüfschemas und Warenkunde vermittelt wurde. Viele praktische Übungen zur sensorischen Beurteilung von Milchprodukten begleiteten den Workshop.

Im Anschluss fand ein Qualifikationstest statt. Im ersten Teil der Prüfung wurden neben dem Erkennen der Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen verschiedene sensorische Testmethoden an unterschiedlichen Produkten geprüft. Im zweiten Teil mussten die Studierenden zeigen, dass sie auch die bewertende und beschreibende Prüfung nach dem DLG-Schema beherrschen.

Rebekka Wucher, Abteilungsleiterin Sensorik, war begeistert über die sehr motivierten Teilnehmer: *„Ich freue mich, den Studierenden die Freude und Begeisterung an der Sensorik vermitteln zu können, denn die Faszination der Sensorik liegt unter anderem darin, dass sich Geschmack immer wieder verändert und neu definiert!“*

Über die muva kempten GmbH:

Als akkreditiertes Labor- und Dienstleistungszentrum bietet die muva kempten GmbH eine langjährige Kompetenz und zugleich Aktualität und Flexibilität in allen Belangen der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung. Langjährige Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich der Milch und Milchprodukte – einem der sensibelsten Lebensmittel – prädestinieren die muva kempten GmbH für viele weitere Segmente der Foodbranche.

...mit Sicherheit Qualität

Kontakt:

Eva Herz
Abteilungsleitung Seminare & Marketing
muva kempton GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87434 Kempten
Tel.: 0831 5290-224
eva.herz@muva.de



BU: Die Studierenden konnten die Grundgeschmacksarten sowie verschiedene Fehlparomen in unterschiedlichen Produkten verkosten und bewerten.



Rebekka Wucher von der muva kempton GmbH (links) und Inka Scharf (1.Reihe von rechts) organisierten für die Studierenden der Molkereischule einen interessanten Sensorik-Workshop.

Fotos: Eva Herz, muva kempton GmbH