

Sensorik, Geruchs- und Geschmacksprüfungen für Verpackungen

Information

Description: Geruchs- und Geschmacksabweichungen führen immer häufiger zu Schäden in der herstellenden und verarbeitenden Verpackungsindustrie. Zudem ist die sensorische Eignung von Packstoffen gesetzlich geregelt und zwingend einzuhalten. Dieser Workshop liefert fundierte Grundkenntnisse und versetzt die Teilnehmer in die Lage, selbst Geruchs- und Geschmacksprüfungen durchzuführen und zu organisieren. Um einen starken Praxisbezug sicher zu stellen, werden ausschließlich bewährte Methoden und Hilfsmittel erläutert und mit Tipps für den Praktiker ergänzt. In Übungen wird die Theorie in die Praxis überführt.

Level: **Level 1** - no previous knowledge required

Event code: **SK-04-08**

Time and place: Tuesday, 15. April 2008
Osnabrück