



# Olivenöl-Sensorik Seminar und Workshop



Geruch und Geschmack sind ausschlaggebend für die Qualität von nativem Olivenöl. Sichern Sie sich Ihren Markterfolg durch die Integration sensorischer Prüfungen.

# Gemeinsam mit Experten Olivenöl objektiv sensorisch bewerten.

---

Das eintägige Sensorik-Seminar zum Thema „Analytische Sensorik von Olivenöl“ vermittelt in Theorie und Praxis folgende Grundlagen:

- *Sinnesphysiologie*
- *Herstellung und Technologie von Olivenöl*
- *Sensorik-Methode der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91*
- *Harmoniebewertung*
- *Bewertung von negativen & positiven Attributen*
- *Verschiedene Ursprünge, Varietäten und Mischungen*

Am 30. Januar 2020 können Sie in Hamburg erfahren, wie Sie die positiven und negativen Eigenschaften von Olivenöl sensorisch evaluieren. Sie erlernen oder vertiefen u. a. grundlegende Unterschiede der Kategorien und Aromaprofile in der Praxis. Dieses Seminar richtet sich an Interessierte aus Einkauf, Verkauf und Qualitätssicherung.

---

Für Ihre Anmeldung oder bei Fragen kontaktieren Sie bitte Nadja Liebmann unter:  
[NadjaLiebmann@eurofins.de](mailto:NadjaLiebmann@eurofins.de)

Preis: 445,- € zzgl. MwSt.  
Anmeldeschluss: 20.01.2020\*

\*(min. 5 Teilnehmer, max. 20 Teilnehmer)

[www.eurofins.de](http://www.eurofins.de)