Sensorik, Geruchs- und Geschmacksprüfungen für Verpackungen
Informationen

Beschreibung:	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.
Niveau:	**Stufe 1** - keine Vorkenntnisse erforderlich
Veranstaltungscode:	**SK-04-07**
Zeiten und Ort:	Donnerstag, 26. April 2007 Osnabrück