

ANNETTE BONGARTZ, Dipl. oec. troph.



Seit 2001 Leiterin der Fachstelle Sensorik / Dozentin

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Department Life Sciences und Facility Management
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
CH 8820 Wädenswil / Schweiz
annette.bongartz@zhaw.ch
www.lsfm.zhaw.ch / www.ilgi.zhaw.ch / www.degu.zhaw.ch

Haupt-Aktivitäten

- Lehre in den Fächern Lebensmittel-Sensorik, Statistik, Ernährungsverhalten
- Leitung des gemäss ISO 17025 akkreditierten Sensoriklabors (STS 240) für ...
 - Konsumententests (z.B. Akzeptanz-, Präferenztests)
 - Aufbau, Training und Monitoring sensorischer Panels
 - Beschreibung / Profilierung von Lebensmitteln und Getränken (speziell: natives Olivenöl, Schokolade, Kaffee, Brot / Backwaren, Nüsse, Käse, Joghurt, Salami, etc.)
- Organisation und Durchführung von Weiterbildungskursen zum Thema Sensorik (allgemeine und produktspezifische Kurse: Olivenöl, Kaffee, Nüsse, Tee, Schokolade, ...)
- Organisation des "International Olive Oil Award – Zurich" (IOOA) www.oliveoilaward.ch
- Leitung des Swiss Olive Oil Panel (SOP)
- Mitarbeit im EU-Projekt "ECROPOLIS" (Sensorische Evaluation von Bio-Produkten)
- Mitglied der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaften und –technologie SGLWT und Koordination der IG Sensorik (www.sglwt.ch / IG Sensorik)
- Mitglied des Ausschuss Sensorik der DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V.)

1997 - 2001 Leitung Qualitätsmanagement / Entwicklung, Firma Micarna SA, Bazenheid, Schweiz

1994 - 1997 Leitung Betriebs- und Zentrallabor / Qualitätssicherung, Firma Südfleisch GmbH, Pfarrkirchen, Deutschland

1993 - 1994 Berufliche Weiterbildung, Fachlehrgang "Konservierungstechnik", KIN e.V., Neumünster, Deutschland

1987 - 1992 Studium Ökotrophologie, Technische Universität München (TUM), Weihenstephan, Deutschland

ANNETTE BONGARTZ, Dipl. oec. troph.



Since 2001 Head of Sensory Science Group / Dozentin

Institute of Food and Beverage Innovation (ILGI)
Department of Life Sciences and Facility Management
Zurich University of Applied Sciences (ZHAW)
CH 8820 Wädenswil / Switzerland

annette.bongartz@zhaw.ch

www.lsfm.zhaw.ch / www.ilgi.zhaw.ch / www.degu.zhaw.ch

Main Activities:

- Teaching Food Sensory Science, Statistics, Nutritional Behaviour
- Head of a sensory laboratory, accredited as test lab according to ISO 17025 (STS 240) for
 - Consumer Testing (acceptance, preference)
 - Training and Monitoring of sensory panels
 - Sensory Profiling of food and beverages (in particular: virgin olive oil, chocolate, coffee, bread / bakery products, nuts, cheese, yoghurt, salami, etc.)
- Organisation of courses concerning sensory science in general and product specific courses (olive oil, coffee, chocolate, nuts, tea, ...)
- Organisation of "International Olive Oil Award – Zurich" (IOOA): www.oliveoilaward.ch
- Head of the Swiss Olive Oil Panel (SOP)
- Participation in EC-Project "ECROPOLIS" (sensory evaluation of organic food)
- Member of the Swiss Association for Food Sciences and Technology and coordinator of the Sensory Science Group (www.sglwt.ch / IG Sensorik).
- Member of the Sensory Committee of the DLG (German Agriculture Society).

1997 - 2001 **Head of Quality Management / R&D**, Micarna SA, Bazenhaid, Switzerland

1994 - 1997 **Head of Quality Assurance / Quality Laboratory**, Südfleisch GmbH, Pfarrkirchen, Germany

1993 - 1994 **Advanced Education**, Fachlehrgang "Konservierungstechnik", KIN e.V., Neumünster, Germany

1987 - 1992 **University Studies in Oecotrophologie**, Technische Universität München (TUM), Weihenstephan, Germany