

Degustationskurs Olivenöl

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die «Die Welt des Olivenöls» von verschiedenen Seiten kennengelernt und dadurch ein breites Wissen zum Thema erlangt. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationsmethodik /Degustationstechnik Olivenöl) gebildet.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Olivenöl; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

Theorie und Praxis

- Herkunft / Rohstoffe / Produktion / Deklaration Anbauggebiete, Varietäten, traditionelle und Dekanter-Methode
- Was muss auf dem Etikett stehen und wie muss man es verstehen?
- Chemisch-physikalische Qualitätsbeurteilung
- Sensorische Beurteilung
- Prüfmethodik (Paneltest) /Klassifizierung
- Charakteristische Eigenschaften/ Sensorische Fehler
- Aspekte der küchentechnischen Verarbeitung
- Erhitzbarkeit, Lagerung, Haltbarkeit
- Gesundheitliche Aspekte

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW
Fragen zum Kursinhalt: iooa.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Martin Popp / Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag/ 6. November 2014
9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Schulungsgebäude der ACW
(Forschungsanstalt)
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: www.lsfn.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Tel. +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung

Anmeldeschluss:
6. Oktober 2014

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW».

