

DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2019

21. März 2019 in Frankfurt am Main



Digital Sensory

Neue Wege in der Qualitäts-
sicherung von Lebensmitteln

www.DLG.org/Lebensmitteltag



DLG-Lebensmitteltag Sensorik

Digital Sensory – Neue Wege in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln

Die Digitalisierung bzw. das elektronische Prozess- und Datenmanagement im Kontext von Industrie 4.0 hat längst auch die Lebensmittelsensorik erreicht.

Die sensorische Qualitätssicherung kann durch die Vernetzung von Menschen, Produkten und Maschinen vielfältig profitieren. Denn die Folge sind nicht nur eine höhere Transparenz und Fehlerreduktionsrate bei durchgängig IT-basiertem Datenaustausch in den Projekten. Auch Kosten- und Zeitersparnis bringen weitere ökonomische Vorteile, die etwa bei der Selektion sensorisch fehlerhafter Produkte oder der Echtheitskontrolle von Rohstoffen zum Tragen kommen.

Der Faktor „Mensch“ ist und bleibt als Sensorikmanager und multisensorischer Analytiker der entscheidende Dreh- und Angelpunkt bei der Lösung sämtlicher Aufgaben in der sensorischen Qualitätssicherung. Seine fortlaufende Qualifizierung ist somit unabdingbar für den Erfolg.

Der DLG-Lebensmitteltag Sensorik setzt sich mit den zukünftigen Herausforderungen in der sensorischen Qualitätssicherung auseinander. Er möchte Ihnen Anregungen und Lösungsansätze für ein effizientes Management der Aufgaben in der sensorischen Qualitätssicherung im Umfeld einer digitalen Transformation geben, damit Sie auch zukünftig wettbewerbsfähig und Bestandteil der komplexer gewordenen Wertschöpfungsketten bleiben.

Verleihung Internationaler DLG-Sensorik Award 2019

Im Rahmen der Postersession und über Kurzvorträge im Finale um den Internationalen DLG-Sensorik Award

2019 berichten Nachwuchs-Wissenschaftler über die Ergebnisse ihrer Forschungsprojekte. Während des DLG-Lebensmitteltags wird der Sieger des Nachwuchs-Wettbewerbs 2019 gekürt.



Programm: Donnerstag, 21. März 2019

09:00 Uhr Registrierung

09:30 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Grußwort: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder, Vorsitzende des DLG-Ausschusses Sensorik und Prof. Dr. Michael Doßmann, Vorsitzender DLG-Fachzentrum Lebensmittel

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier, HS Neubrandenburg, Neubrandenburg

09:50 Uhr **Lebensmittelqualität – Qualitätsparameter und ihre Bewertung**

Prof. Dr. Dietlind Hanrieder, FB Landwirtschaft, Ökotrophologie und Landschaftsentwicklung, HS Anhalt, Bernburg

10:25 Uhr **„Instrumentelles Riechen“ – Einsatzbereiche, Erfahrungen und Trends mit elektronischer Sensortechnik**

Prof. Dr. rer. nat. Stefanie Sielemann, Fachgebiet Instrumentelle und analytische Sensortechnik, HS Hamm-Lippstadt, Hamm

11:00 Uhr **Kaffeepause mit Posterpräsentation**

11:30 Uhr **DLG-Sensorik Award Finale Teil 1 (2 Vorträge)**

Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse

12:10 Uhr **Human sensory panels – backbone of sensory quality control: requirements and challenges in the context of digitalisation**

Dr. Bill Simpson, Executive Director, Cara Technology Limited, Leatherhead, Surrey, England (Vortrag in englischer Sprache)

12:45 Uhr Mittagspause

13:45 Uhr **DLG-Sensorik Award Finale Teil 2 (3 Vorträge)**

Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse

14:30 Uhr **Sensorische Qualitätssicherung als Teil eines Risikomanagements in komplex und digital vernetzten Wertschöpfungsketten**

Dr.-Ing. Andreas Müller, Freiberuflicher Physiker und Ingenieur, Consulting in den Bereichen Schadensaufklärung, Kausalkettenanalyse, Abwehr- und Präventionsmanagement, Hollenstedt

15:00 Uhr **Kaffeepause mit Posterpräsentation**

15:30 Uhr **Digitalisierung im Spannungsfeld „Konsument und sensorische Qualitätssicherung“**

Susanne Aegler, Senior Manager SensoPLUS, Zug, Schweiz

16:00 Uhr **Senses go digital – Einblicke in die „Multisensorische Bewertung“ von Produkteigenschaften im „Campus der Sinne“**

Prof. Dr. Andrea Büttner, stellv. Institutsleiterin, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik & Verpackung IVV, Freising

16:30 Uhr **Verleihung des „Internationalen DLG-Sensorik Award“ 2019**

17:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Veranstungshinweise

- Termin:** Donnerstag, 21. März 2019
- Veranstaltungsort:** Fachtagung am 21. März 2019: DLG-Haus, Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt am Main
Vorabendtreff am 20. März 2019: Frankfurter Äpfelwein Botschaft, Eschborner Landstr. 154, 60489 Frankfurt am Main. Selbstzahlerbasis. Hierfür bitte gesondert anmelden.
- Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr für den 21. März 2019 beinhaltet die Teilnahme an der Fachtagung, die Tagungsunterlagen sowie die Getränke und Speisen in den Pausen.
- Teilnahmegebühr:** 490,- Euro (steuerfrei nach §4 Nr. 22 UStG)
440,- Euro für Mitglieder kooperierender Organisationen (steuerfrei nach §4 Nr. 22 UStG)
40,- Euro für Studenten (steuerfrei nach §4 Nr. 22 UStG)
Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Der Berechtigungsnachweis zur ermäßigten Teilnahmegebühr muss bei Anmeldung vorliegen.
- Anmeldung:** www.DLG.org/Lebensmitteltag
- Anmeldeschluss:** **25. Februar 2019**
- Hotелеmpfehlung:** Zimmerkontingente Stichwort „DLG-Lebensmitteltag“ bis zum 20. Februar 2019:
Hotel Rödelheimer Hof, Am Wasserturm, Eschborner Landstr. 146, 60489 Frankfurt/M., Tel.: +49 69 153947-100, www.roedelheimer-hof.de
Mercure Hotel Frankfurt Eschborn, Helfmann Park 1, 65760 Eschborn, Tel. +49 6196 9697-0, www.accorhotels.com

Kooperierende Organisationen:



DLG e. V.
Fachzentrum Lebensmittel
 Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main
 Tel. +49-69 24788-333 · Fax +49-69 24788 336
 S.Heuschkel@DLG.org · www.DLG.org