

### ► Zielsetzung

Unser Ziel ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Entwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland.

### ► Mitgliedschaft

Werden Sie Mitglied und profitieren Sie von einer starken Gemeinschaft und exklusiven Vorteilen:

- Zugang zum regionalen Netzwerk / zu Arbeitskreisen
- Ermäßigte DGSens Veranstaltungen / Fortbildungen
- Ermäßigter Zugang zu wissenschaftlichen Zeitungen
- Exklusive Ergebnisse unserer Forschungsprojekte
- Interessante Nachrichten aus der Sensorik
- Stellenbörse und vieles mehr ...

### ► Beiträge (pro Kalenderjahr)

|                           |     |        |
|---------------------------|-----|--------|
| Einzelmitgliedschaft:     | EUR | 100,00 |
| Studenten, Auszubildende: | EUR | 30,00  |
| Firmenmitgliedschaft:     | EUR | 250,00 |

Nähere Infos und einen Mitgliedsantrag finden Sie unter: [www.dgsens.de/mitgliedschaft.html](http://www.dgsens.de/mitgliedschaft.html)



v.l.: Thomas Krahl, Prof. Dr. Andreas Scharf, Dr. Dirk Minkner (Vorsitzender), Dr. Andrea Maaßen, Prof. Dr. Guido Ritter

### ► Der Vorstand der DGSens

Dr. Dirk Minkner (Vorsitzender)  
Thomas Krahl, Dr. Andrea Maaßen,  
Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Andreas Scharf

### ► Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens) e.V.  
Ulmenliet 20 · 21033 Hamburg

E-Mail: [info@dgsens.de](mailto:info@dgsens.de)  
Web: [www.dgsens.de](http://www.dgsens.de)

# SINN-VOLL



**PROGRAMM**

## WORKSHOP PROGRAMM

- 10:00-14:30 **Workshop I**  
**Die Quadratur des Kreises meistern!**  
 Sensorische Methoden für erfolgreiche Produktreformulierungen  
 Dr. Sonja Schwarz
- 10:00-14:30 **Workshop II**  
**Konsumentenrelevante Sensorik**  
 Anleitung und Tipps zur Erhöhung der Aussagekraft von sensorischen Panels mittels Kalibrierung und Validierung.  
 Dr. Dirk Minkner
- 10:00-14:30 **Workshop III**  
**Die bittere Wahrheit!**  
 Einem Grundgeschmack auf der Spur.  
 Neues aus der Forschung, Überraschendes in der kulinarischen Anwendung und Innovatives für die Produktentwicklung – mit Verkostungen  
 Prof. Dr. Guido Ritter

## JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

- 15:30-17:30 **DGSens e.V. Mitglieder Jahreshauptversammlung**  
 Teilnahme nur für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnahme kostenlos



## ABENDVERANSTALTUNG

- ab 19:00 **Dinnerbuffet in der Penta-Lounge**  
 „Get Together“ & gemeinsames Abendessen  
 Teilnahme für DGSens e.V. Mitglieder, Teilnehmer der Sensoriktag und deren Gäste.

**Teilnahmekosten** (Workshop inkl. Mittagsimbiss, Pausengetränke & Tagungsunterlagen):  
 290,- € für DGSens-Mitglieder / 390,- € für Nicht-Mitglieder  
**Bitte beachten:** Die Teilnehmeranzahl ist auf 20 Personen je Workshop begrenzt!

**Dinnerbuffet** (Speisen und Getränke):  
 60,- € / 40,- € für Studenten

## DEUTSCHER SENSORIKTAG

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier

- 09:00 **Begrüßung**  
 Dr. Dirk Minkner
- 09:15 **„Hot Spots“ der Sensorik**  
 „Sinn-voll“, the battle continues · Thomas Krahl & Dr. Dirk Minkner  
 Agiles Innovationsmanagement · Prof. Dr. Andreas Scharf  
 Ethik in der Sensorik – mit gutem Gewissen forschen · Prof. Dr. Patrick Hehn
- 09:45 **Wie schmeckt Nachhaltigkeit?**  
 Strategien und Chancen für die Sensorik in Zeiten von „Fridays for Future“  
 Prof. Dr. Guido Ritter, FH Münster, iSuN - Institut für Nachhaltige Ernährung
- 10:15 **Sensorische Qualität aus Berlins ältester Pralinenmanufaktur**  
 Regionale Spitzenqualität ist schützenswert und bleibt ein Genuss  
 Benno Hübel, Inhaber & Geschäftsführer Sawade GmbH
- 10:45 **Kaffeepause & Postersession**
- 11:15 **Patentierung von Geschmack - Sensorik und Recht**  
 Welche Rechtsnatur hat der Geschmack und inwieweit lässt sich Geschmack schützen?  
 Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, KROHN Rechtsanwälte PG mbB
- 11:45 **„Sinn-volle“ Untersuchungen: Sensoriker im Kampf gegen Food Fraud**  
 Mit menschlichen Sinnen & analytischen Verfahren Lebensmittel-Fälschern auf der Spur  
 Dr. Sonja Schwarz, arotop food & environment GmbH
- 12:15 **Mittagspause & Postersession**
- 13:30 **Vorträge zum DGSens Förderpreis**  
 Kurzvorträge der jungen Sensoriker + Preisverleihung
- 14:30 **Kraftwerk oder „Aus 4 mach Vielfalt“**  
 Ein Exkurs in Geschichte und Kunst des Bierbrauens aus sensorischer Sicht  
 Dr. Stefan Hanke, Bitburger Braugruppe GmbH
- 15:00 **Der perfekte Teller oder die Kunst der Optik**  
 Emotionales Essen aus der Sicht einer Kamera ... und des Photographers  
 Joerg Lehmann, Culinaryworld & Prof. Dr. Guido Ritter, FH Münster
- 15:30 **„Sinn“phonie**  
 Multisensorische Einflussfaktoren auf die Geschmackswahrnehmung  
 Dr. René Nachtsheim, Döhler GmbH
- 16:00 **Verabschiedung und Ausblick 2020**

**Teilnahmekosten** (inkl. Mittagessen & Pausengetränke):  
 129,- € für DGSens e.V. Mitglieder / 60,- € für studentische DGSens-Mitglieder  
 249,- € für Nicht-Mitglieder / 100,- € für studentische Nicht-Mitglieder

Alle Preise sind Nettopreise zzgl. 7% MwSt.

## Veranstaltungsort

**PENTA Hotel Leipzig**  
 Großer Brockhaus 3  
 04103 Leipzig



## REFERENTEN



Dr. Sonja Schwarz



Dr. Dirk Minkner



Prof. Dr. Guido Ritter



Prof. Dr. Jörg Meier



Thomas Krahl



Prof. Dr. Andreas Scharf



Benno Hübel



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer



Dr. Stefan Hanke



Joerg Lehmann



Dr. René Nachtsheim



Prof. Dr. Patrick Hehn

Ausführliche Informationen zu den Vorträgen, Workshops, Referenten und Anmeldung unter

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