

**Pressemitteilung**

15. Oktober 2017

## **Deutsche Sensoriktage 2017 in Stuttgart**

Die siebten deutschen Sensoriktage, organisiert von der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (DGSens e.V.), fanden vom 28. bis 29. September 2017 an der Universität Hohenheim statt. Das Motto der diesjährigen Veranstaltung lautete „Sensovation – Innovative Sensorik“. Zum Programm zählten wie gewohnt Workshops, Fachvorträge und Poster aus Wissenschaft und Praxis.

Im Mittelpunkt des ersten Tages der Veranstaltung standen drei sehr gut besuchte Workshops zu aktuellen Sensorik-Themen: Prof. Dr. Helge Fritsch führte ein in die Welt der Schlüsselaromen von Lebens- und Genussmitteln, und Dr. Dirk Minkner ging mit seinen Teilnehmern der Frage nach, wie sich die Sensorik besser im Unternehmen positionieren lässt und wie die Zusammenarbeit mit anderen Anspruchsgruppen optimiert werden kann. Der dritte Workshop, der von Ehrhard Köhn geleitet wurde, beschäftigte sich mit der CATA-Methode („check all that apply“) als interessante Erweiterung des Methoden-Repertoires der Konsumentenforschung.

Experten unterschiedlicher Fachrichtungen präsentierten am zweiten Tag interessante Fachthemen, die sich – gemäß dem Motto der Veranstaltung – auf die Bedeutung von Innovationen für die sensorische Analyse und Konsumentenforschung bezogen. Wie im vergangenen Jahr machten die Mitglieder des Vorstands der DGSens den Auftakt, indem Sie in Kurzvorträgen neue Trends und aktuelle Entwicklungen in der Sensorik vorstellten.

Frank Pessel, Fragrance Development Manager bei Henkel, berichtete von einem olfaktorischen Produkttest von Toiletten-Duftspülern in virtuellen Realitäten. Wie man dem ganzheitlichen Produkterlebnis auf die Spur kommt, erläuterte Joachim Haag, Geschäftsführer der isi, unter dem Titel „Sensory Experience Kitchen“. Den Einfluss von Hormonen auf die (Kauf-) Entscheidungen von Konsumenten zeigte Prof. Dr. Bodo Voigt von der Universität Magdeburg anhand zahlreicher empirischer Studien auf. Prof. Dr. Thorsten Sander, Inhaber von insp-ct, sprach über die Verbesserung der Qualität sensorischer Daten durch den Einsatz der Methode des „Lauten Denkens“. Insbesondere durch die Digitalisierung lassen sich die Prozesse in der Sensorik und Konsumentenforschung effizienter gestalten, was Dr. Martin Kern (SAM) in seinem Vortrag „High Speed Performance“ deutlich machte. Auch in diesem Jahr durfte ein Beitrag zu neuen Food-Trends nicht fehlen: Trendcoach Corinna Mühlhausen zeigte den Teilnehmern in ihrem Vortrag „Lifestyle – Foodstyle – Healthstyle“, wie wir morgen leben, kochen und essen.

Schließlich präsentierten drei durch eine Fachjury ausgewählte und prämierte junge Sensoriker die Ergebnisse ihrer Forschungsprojekte in Kurzvorträgen. In den Pausen hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich mit den zur Veranstaltung eingereichten Postern zu beschäftigen, von denen das beste ebenfalls prämiert wurde. Weitere Informationen zu den Deutschen Sensoriktagen 2017 können abgerufen werden unter <http://www.dgsens.de/dgsens-sensorik-tage.html>. Für Mitglieder der DGSens stehen die Folienfassungen der Fachvorträge sowie die präsentierten Poster zum Download bereit. Die nächsten Deutschen Sensoriktage finden statt vom 25. bis 26. Oktober 2018 in Hamburg.



Spannende Fachvorträge



Interessante Workshops



Prämierung der Jungsensoriker und des besten Posters

