

Pressemitteilung

23. November 2012

Erfolgreiche Durchführung des Deutschen Sensoriktags 2012

Am 9. November 2012 veranstaltete die Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens e.V.) erstmals den Deutschen Sensoriktag in Neustadt an der Weinstraße. Das Rahmenthema der Veranstaltung, an der mehr als 70 Interessierte aus Wissenschaft und Praxis teilnahmen, lautete: „Vom Sinn der Sinne – Herausforderungen der modernen Sensorik“.

Die Vorträge von renommierten Wissenschaftlern und Praktikern lieferten den Teilnehmern einen fundierten Einblick in aktuelle Themen der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung: Als Hauptredner der Veranstaltung fungierte Prof. Dr. Hummel von der Universität Dresden, der einen aufschlussreichen Einblick in die Ursachen und Konsequenzen altersbedingter Veränderungen des Riechvermögens lieferte. Prof. Dr. Andreas Scharf (isi GmbH) berichtete über die Brennpunkte der Sensorik, insbesondere über die Bedeutung von Emotionen und Motivationen der Konsumenten für die sensorische Beurteilung von Produkten. Susanne Treibel (Beiersdorf AG) und Dr. Martin Kern (sam International) analysierten, welche Unterschiede zu beachten sind, wenn die Sensorik- und Konsumentenforschung für Nahrungsmittel einerseits und für Kosmetikprodukte andererseits zum Einsatz kommt. Dr. Dag Piper (Mars Deutschland) veranschaulichte den Teilnehmern die spannenden Aufgaben der sensorischen Analyse sowie der Marktforschung im Zusammenhang mit der Entwicklung von Hunde- und Katzennahrung. Prof. Dr. Ulrich Fischer (DLR Rheinpfalz) berichtete über aktuelle Forschungsergebnisse im Zusammenhang mit dem Einfluss von Ethanol im Wein.

Drei – anhand vorab eingereichter Projektskizzen – ausgewählte Nachwuchswissenschaftler erhielten die Möglichkeit, die Ergebnisse ihrer Forschungstätigkeit im Rahmen eines Kurzvortrags vorzustellen und mit den Teilnehmern zu diskutieren. Die Moderation dieses Teils der Veranstaltung übernahm Prof. Dr. Jörg Meier von der Hochschule Brandenburg. In den Pausen erhielten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich mit den zahlreich eingereichten Postern zu unterschiedlichen Fragestellungen der Sensorik- und Konsumentenforschung zu beschäftigen. Das beste Poster sowie die drei zum Kurzvortrag eingeladenen Nachwuchswissenschaftler wurden am Ende des Tages mit einer Urkunde sowie einem Geldpreis geehrt.

Bereits einen Tag vorher führten Prof. Dr. Andrea Bauer und Ehrhard Köhn von der Hochschule Hamburg einen Workshop zum Thema „Fortgeschrittene Datenanalyse für Unterschiedstests“ durch, der auf großes Interesse stieß. Anschließend fand die obligatorische Mitgliederversammlung statt, in der die Teilnehmer insbesondere über geeignete Aktivitäten der DGSens für das Jahr 2013 diskutierten. Einigkeit bestand unter anderem darin, weitere Regionalgruppen unter dem Dach der DGSens zu gründen sowie Forschungsprojekte zu aktuellen Themen der Sensorik- und Konsumentenforschung durchzuführen. Beschlossen wurde auch, dass die nächste Jahrestagung vom 7. bis 8. November 2013 zusammen mit den Gesellschaften aus Österreich und der Schweiz am Fraunhofer Institut in Freising-Weihenstephan durchgeführt wird.



Deutscher Sensoriktag 2012 mit mehr als 70 Teilnehmern im Kompetenzzentrum Weinforschung des DLR Rheinpfalz



Prof. Dr. Hummel von der Universität Dresden gewährte einen aufschlussreichen Einblick in die Ursachen und Konsequenzen altersbedingter Veränderungen des Riechvermögens



Dr. Dag Piper (Mars Deutschland) veranschaulichte den Teilnehmern die spannenden Aufgaben der sensorischen Analyse und der Marktforschung im Zusammenhang mit der Entwicklung von Hunde- und Katzennahrung.



Susanne Treibel (Beiersdorf AG) und Dr. Martin Kern (sam International) analysierten, welche Unterschiede zu beachten sind, wenn die Sensorik- und Konsumentenforschung für Nahrungsmittel einerseits und für Kosmetikprodukte andererseits zum Einsatz kommt.



Prof. Dr. Andreas Scharf (isi GmbH) berichtete über die aktuellen Brennpunkte der Sensorik, insbesondere über die Bedeutung von Emotionen und Motivationen der Konsumenten für die sensorische Beurteilung von Produkten



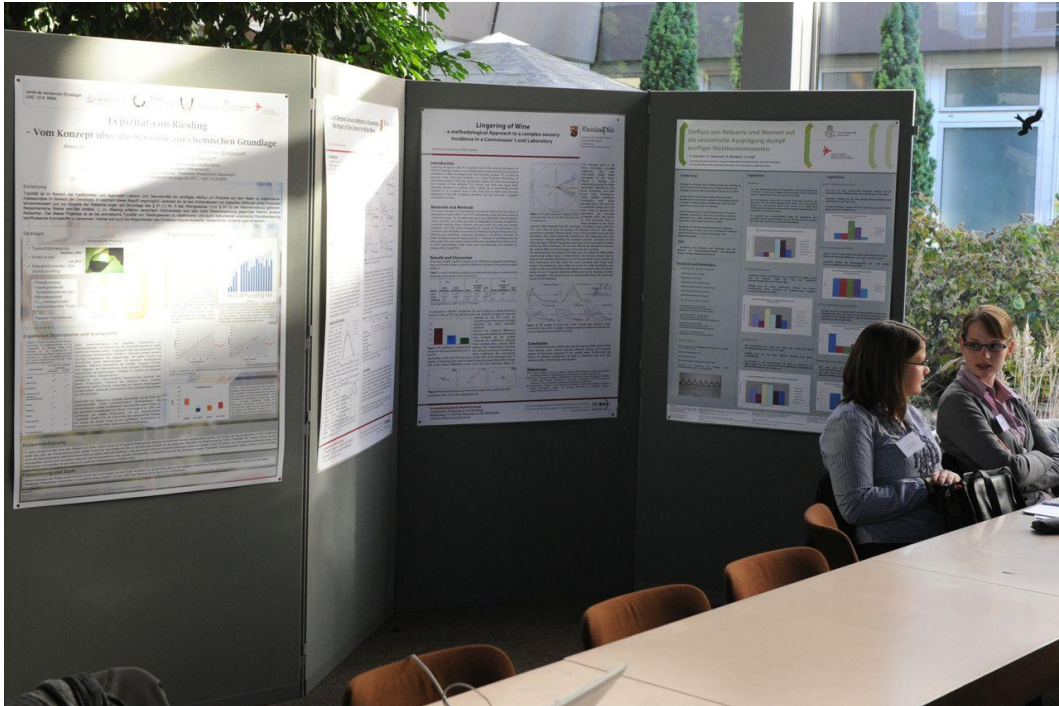
Prof. Dr. Ulrich Fischer (DLR Rheinpfalz) berichtete über aktuelle Forschungsergebnisse im Zusammenhang mit dem Einfluss von Ethanol im Wein.



Ausgezeichnete Nachwuchswissenschaftler mit Moderator (v.l. Katarina Plasov, Prof. Dr. Jörg Meier, Sonja Greisinger und Armin Schüttler)



Sehr gut besuchter Workshop zum Thema „Fortgeschrittene Datenanalyse für Unterschiedstests“



Die Teilnehmer konnten sich in den Pausen mit den zahlreich eingereichten Postern zu unterschiedlichen aktuellen Fragestellungen der Sensorik- und Konsumentenforschung beschäftigen.



Der Vorstand der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (v.l. Dirk Minkner, Thomas Krahl, Mechtild Busch-Stockfish, Andreas Scharf und Guido Ritter)