Behr's Verlag

Sensorik

BEHR'S...ONLINE



Im Online-Modul Sensorik erfahren Sie, welche sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels die Kaufentscheidungen Ihrer Zielgruppe beeinflussen und wie Sie Ihre Produkt-Qualität durch sensorische Kontrollen verbessern können. Es zeigt Ihnen nicht nur, wie Sie Produkte erfolgreich entwickeln und vermarkten, sondern auch, wie Sie sie zur Qualitätssicherung einsetzen können. Nutzen Sie das Modul zum Aufbau oder der Weiterentwicklung der unternehmenseigenen Sensorik. Um den Einsatz moderner Sensorik-Methoden kommt kein Unternehmen der Lebensmittelindustrie mehr herum! Zumindest sollte man die Chancen, die diese Disziplin bietet, nicht ungenutzt lassen. Mit ihrer Hilfe lässt sich nicht nur die Qualität der Produkte sichern und verbessern, sondern auch die Erfolgsquote neuer Produktentwicklungen steigern. Durch die richtigen Tests und ihre korrekte Ausführung erhalten Sie verlässliche Ergebnisse über sensorische Eigenschaften und Konsumentenpräferenzen. So sichern Sie die Grundlage für Ihre Rezepturen. Denn wenn die Rohware immer gleich schmeckt und riecht, so tun es auch die Endprodukte. Außerdem werden Markteinführungen für Sie so keine große Zitterpartie mehr. Doch welche Testmethode ist für welches Produkt geeignet und worauf ist bei der Durchführung zu achten? Wie ist ein Sensoriklabor einzurichten und ein verlässliches Sensorikpanel aufzubauen? Das Autorenteam beantwortet Ihnen diese Fragen. Die ausgewiesenen Sensorikexperten erklären die einzelnen Methoden und Tests. Es werden nicht nur die für die Testdurchführung benötigten Prüfbögen mitgeliefert, sondern auch Arbeitshilfen, Checklisten und Arbeitsblätter. Sie erfahren: • welche sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels die Kaufentscheidung Ihrer Zielgruppe beeinflussen, • wie Sie Ihre Produkt-Qualität durch sensorische Kontrollen verbessern können, • auf welche Weise Sie erfolgreicher neue Produkte entwickeln und vermarkten, • wann und mit welchen Mitteln Sie Sensorik zur Qualitätssicherung einsetzen können, • wie die unternehmenseigene Sensorik richtig aufgebaut oder weiterentwickelt werden kann. Neben den Einsatzmöglichkeiten sind auch die Verfahren selbst und deren Auswertung gut detailliert beschrieben, sodass Sie das Werk als Anleitung zum Aufbau oder der Verbesserung der eigenen Sensorik nutzen können. Für viele Produktarten sind bereits Beispiele für den Aufbau eines Sensorikpanels und die Testdurchführung enthalten, die Sie einfach für Ihren eigenen Betrieb übernehmen können. Da Sie zu beinahe allen Produktgruppen schon Herangehensweisen für sensorische Prüfungen und deren Durchführung finden, werden Sie die Inhalte auch leicht auf Ihre Unternehmenspraxis übertragen können und können gleich mit der Umsetzung starten! Nutzen Sie die Vorteile Ihres Online-Zugangs: Sie erhalten zu dem Werk einen persönlichen Zugang zu BEHR'S...ONLINE. Damit können Sie auf den gesamten Inhalt, inklusive Prüfbögen, Schulungsmaterialien und Auswertungshilfen digital zugreifen. So können Sie alle Prüfbögen einfach runterladen und für die Bedürfnisse Ihres Betriebs individualisieren. Die Suchfunktion von BEHR'S...ONLINE erleichtert Ihnen außerdem die Navigation und macht eine blitzschnelle Suche möglich. Inklusive BEHR'S…KI! Mit dem Abo steht Ihnen die BEHR'S…KI zur Verfügung. Sie können täglich bis zu drei Fragen von der KI beantworten lassen – schnell, präzise und rund um die Uhr. Um die BEHR'S…KI ohne Limit zu nutzen, benötigen Sie eine BEHR'S… KI PLUS-Lizenz oder eine Lizenz zu einem BEHR'S…ONLINE-Paket (Lebensmittelrecht/ Qualitätsmanagement & Hygiene). Bitte beachten Sie: Die BEHR'S…KI ist ein unterstützendes Recherchetool – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Richtigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die generierten Inhalte dienen ausschließlich der allgemeinen Information und erbringen und ersetzen keine Rechtsdienstleistung im Sinne des § 2 Abs. 1 RDG. Die von der BEHR'S…KI generierten Antworten sollten durch fachkundige Personen eigenverantwortlich geprüft und bewertet werden. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Inhalte ist ausgeschlossen.

77,04 €
72,00 € (zzgl. MwSt.)
Monatspreis für 1 Nutzer.
Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 30000000181022
Medium: Datenbank
Verlag: Behr's Verlag
Sprache(n): Deutsch
Produktform: online Datenbank

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)