Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Wissen wie´s schmeckt. Grundlagen in der Sensorik für Fleisch- und Milchprodukte.

Der Trend hin zu regionalen und bäuerlichen Lebensmitteln ist ungebrochen hoch.
Damit Sie als Produzent:in Ihre Kund:innen bestmöglich beraten können, ist es wichtig, die sensorischen Eigenschaften Ihrer eigenen Produkte zu kennen und beschreiben zu können.
In diesem Seminar schulen Sie Ihre sensorischen Sinne, indem Sie z.B. die Grundgeschmacksarten schärfen sowie Ihren Geruchs- und Tastsinn "aktivieren".
Sie beschäftigen sich mit dem Prüfschemata der Steirischen Spezialitätenprämierung für Fleisch und Milch und besprechen diese beim Verkosten von Produktproben.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	58,00 € gefördert 116,00 € ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen von Fleisch- und Milchprodukten, interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at