



Sensorische Eigenschaften von Lebensmitteln wie Geruch, Geschmack, Textur und Aussehen bestimmen maßgeblich ihre Qualität, wobei gerade für Trinkwasser dies ein sehr sensibles Thema ist. Die Sensorik ist ein unumgängliches Instrument der Sicherung der Qualität des Trinkwassers.

Eine **Sensorikprüfung ist fester Bestandteil von Trinkwasseruntersuchungen nach TrinkwV**, d.h. eine qualitativ beschreibende Untersuchung des Geruchs und des Geschmacks der Wasserprobe. Diese Untersuchung kann bei der Trinkwasserprobenahme vor Ort oder später im Labor erfolgen. Die **Anforderungen der DAkkS im Dokument 71 SD 4011** besagt, dass für die Durchführung von sensorischen Prüfungen des Trinkwassers (**qualitativ beschreibend**) alle zwei Jahre eine Überprüfung der **Fähigkeiten des Personals** nachgewiesen werden muss. Die Inhalte unseres Qualifikationsnachweises für die Sensorik von Wasser sind an diesen Vorgaben ausgerichtet. Eine weitere Grundlage bildet das DVGW Merkblatt **DVGW W 273 (M)** - Anleitung zur Durchführung von sensorischen Prüfungen in Wasserlaboratorien. (Mai 2019).

Im Seminar erlangen Sie das Grundwissen für die sensorischen Testmethoden und Prüftechniken für Trinkwasser sowie auch Aspekte über sinnesphysiologische Zusammenhänge. In praktischen Übungen testen, schulen und vertiefen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten.

Diese Schulung ist ein wichtiger Bestandteil der Qualifikation von Probenehmern und Laborpersonal im Rahmen der Trinkwasseruntersuchungen. Trinkwasserlaboratorien sind angehalten ihr Personal entsprechend zu schulen. Gerade die menschliche Sensorik ist sehr sensibel und verlangt viel fachliche Erfahrung, ein entsprechendes Umfeld und einen hohen Aufwand. Somit ist eine Schulung oftmals ohne externe erfahrene Fachexperten nicht möglich.

**Dr. Thorsten Spirgath**, ein Diplom-Geologe mit langjähriger Erfahrung im Bereich der Begutachtung im Rahmen der Akkreditierungspraxis vermittelt Ihnen praxisnah die Probenahme. Fachbegutachter i.A. der DAkkS GmbH - Obmann der AG „Probenahme“ des SK-Umwelt der DAkkS GmbH

Programm

**Beginn: 09:00 Uhr bis circa 16:00 Uhr**

**Einführung und Grundlagen**

Einführung in das Thema Sensorik, Begriffe, Normen (u.a. DIN EN 1622) und Regelwerke (DVGW W 273 (M))  
 Sinnesphysiologie des Menschen  
 Anforderungen an sensorische Parameter – Trinkwasseruntersuchungen  
 Sensorische Prüfungen - Anforderungen an das Sensorikumfeld und das Sensorikpanel, Anforderungen an das Prüfpersonal  
 Prüfmethode  
 Probenahme Trinkwasserproben für sensorische Prüfungen- qualitativ beschreibend

**Bestimmung des Geruchs**

Grundlagen, Erkennen von Riechstoffen und Intensitätsunterschiede  
 Qualitative Bestimmung

**Bestimmung des Geschmacks**

Grundlagen  
 Qualitativ vereinfachtes Verfahren

**Bestimmung der Trübung**

Halbquantitativ und quantitativ

**Bestimmung der Färbung**

Erkennen von Farbnoten und -intensitäten

**Praxisteil (Übungen zur Sensorik)**

**Abschlussdiskussion**



**Zielgruppe:** Probenehmer für Trinkwasser, Fach- und Führungskräfte aus dem Labor zur Trinkwasseruntersuchung

Berlin	Hamburg	Mainz	Düsseldorf	Stuttgart	Leipzig	Online
13.03.23						

**400,00 € (zzgl. MwSt.)** pro Veranstaltung / Teilnehmer (Präsenz/Hybrid)

**20 Euro** Frühbucherrabatt bis **42 Tage** vor Seminarbeginn

Ab dem zweiten Teilnehmer gewähren wir einen Rabatt von **4 %**, ab dem dritten Teilnehmer von **10 %**

**(H) Hybrid | (ON) Online**