

wahr
nehmen

**14. DEUTSCHE
SENSORIKTAGE**

6.-7. Nov. 2025

Bremen



15 Jahre



15 Jahre



DG Sens

Deutsche Gesellschaft für Sensorik

*Deutsche
Sensoriktage 2025*



Sensoriktage – Donnerstag, 6.11.2025

ab 08:15	Registrierung <i>Jacqueline Harms</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 1 - Raum Weser 1 Farbe <i>Thomas Krahel & Dr. Roland Beck</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 2 - Raum Weser 2 Sensory Identity <i>Dr. Dirk Minkner</i>
09:00 - 12:00	Fortbildung 3 - Raum Weser 3 Die Kunst der Fermentation <i>Prof. Dr. Guido Ritter & Martin Wurzer-Berger</i>
12:00 - 13:00	Mittagspause & Registrierung
13:00 - 15:00	Workshop 1 - Raum Weser 1 Die Kunst des Food Pairing <i>Kirsten Buchecker, Philip Probst & Lisa Nitzte</i>
13:00 - 15:00	Workshop 2 - Raum Weser 2 SWOT zu KI in der Sensorik <i>Thomas Krahel & Dr. Dirk Minkner</i>
13:00 - 15:00	Workshop 3 - Raum Weser 3 Community basierte Co-Kreation <i>Louisa Page & Dr. Hannah Jilani</i>
15:00 - 15:30	Kaffeepause & Registrierung
15:30 - 17:30	Jahreshauptversammlung - Raum Himmelssaal <i>nur für DGSens Mitglieder</i>
ab 19:00	Abendveranstaltung im Atrium <i>Jovana Komlenic</i>

Sensoriktage – Freitag, 7.11.2025

Moderation: Prof. Dr. Jörg Meier

09:00	Willkommen und Begrüßung <i>Prof. Dr. Jörg Meier & Dr. Dirk Minkner</i>
09:15	Hot Spots der Sensorik <i>Thomas Krahel & Dr. Dirk Minkner</i>
09:30	The future is now <i>Ludovic Depoortere</i>
10:00	Tiefere Sensory Insights durch Bigger Data Analytics und KI - Mehr sehen, mehr verstehen, mehr gestalten <i>Robert Möslein</i>
10:15	Wenn Maschinen schmecken lernen: KI in der Sensorik <i>Thorsten Guksch</i>
10:30	Podiumsdiskussion <i>Ludovic Depoortere, Robert Möslein & Thorsten Guksch</i>
10:45	Kaffeepause (30min)
11:15	Fermentierte Zukunft: Wie Sensorik Innovation bei Infinite Roots steuert <i>Finn Ehlerding</i>
11:35	Sensorik trifft prämierte Nachhaltigkeit – die Reise von Opoke <i>Jovana Komlenic</i>
11:50	Deep Dive in die Duftentschlüsselung von Bier <i>Prof. Dr. Helge Fritsch</i>
12:10	Die Erforschung menschlicher Bittergeschmacksrezeptoren – Ein kurvenreicher Weg mit vielen Überraschungen <i>PD Dr. Maik Behrens</i>
12:40	Mittagspause & Postersession (80min)
14:00	Sensorik - ein oft unterschätztes Instrument gegen Food Fraud <i>Dr. Andreas Müller</i>
14:45	Sensory Claims: Vom innovativen Slogan zum Must-have!? <i>Dr. Sonja Schwarz</i>
15:05	Olfactory Art - Geruch als künstlerisches Medium <i>Saskia Benthack</i>
15:25	Bittersweet Reality – Sensorik zwischen Theorie, Zeitdruck und Panelalltag <i>M.Sc. Andrea Strube</i>
15:45	Preisverleihung DGSens Förderpreise für Jung-Sensoriker*innen" 2025 Verabschiedung & Ausblick 2026 <i>Dr. Dirk Minkner</i>
16:00	Ende der Veranstaltung