



Frankfurt am Main,
23. März 2026

DLG-Sensorikmanager® Junior: Absolventen der JLU Gießen überzeugten

45 Studierende erfolgreich qualifiziert – Fundierte praxisnahe Kenntnisse in der Humansensorik – Hervorragende Basis für berufliche Zukunft

Wie lässt sich Sensorik-Kompetenz schon im Studium auf ein professionelles Niveau heben? Mit dem erfolgreichen Abschluss des Sensorikmanagers® Junior der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) haben genau das jetzt 45 Studierende aus den Lebensmittelbereichen der Justus-Liebig-Universität Gießen geschafft:

Sensorik spielt in der Lebensmittelwirtschaft eine zentrale Rolle – von der Produktentwicklung über Qualitätssicherung bis hin zum Marketing. „Dennoch existiert kein klassischer Ausbildungsberuf, und auch im Studium wird das Thema häufig nur am Rande behandelt“, so Rainer Schramm, Leiter der DLG-Akademie Food. Der DLG-Sensorikmanager® Junior schließt diese Lücke: Er vermittelt eine fundierte, praxisnahe Basis und ermöglicht es Studierenden einen frühen Wissensvorsprung gegenüber anderen Nachwuchskräften aufzubauen. Das erleichtert nicht nur den beruflichen Einstieg, sondern ermöglicht auch schnellere Schritte auf der Karriereleiter.

Die Ausbildung zum DLG-Sensorikmanager® Junior umfasst zwei Module. Am Basic-Kurs nahmen insgesamt 109 Studierende der Justus-Liebig-Universität Gießen teil, davon meldeten sich 71 neben dem Studiums-Modul auch bei der DLG-Akademie an. Damit haben die Teilnehmenden erste Kenntnisse und einen allgemeinen Überblick über die wesentlichen Bausteine der Humansensorik erworben. Beim Modul Advanced, das weiterführende Kenntnisse in der Lebensmittelsensorik bietet, waren 82 Studierende dabei. 45 von ihnen hatten sich auch für den Sensorikmanager® Junior angemeldet und absolvierten erfolgreich die Prüfung.

Breites inhaltliches Spektrum

- **Inhalte Modul Basic:** Sinnesphysiologie, Panelmanagement, Projektmanagement, Gute Sensorikpraxis, analytische und hedonische Prüfmethoden, sensorische Sprache, Sensory Claims sowie zahlreiche praktische Übungen.
- **Inhalte Modul Advanced:** Schnellmethoden, multisensorische Interaktion und Food Pairing, Sensorik & Industrie 4.0, Methoden der Produktentwicklung, instrumentelle Sensorik, Texturanalyse, elektronische Sensoriksysteme, Panelmanagement nach DIN EN ISO 8586, Qualitätssicherung, Statistik und vertiefende Praxis.

Nach dem Studium ist laut Schramm ein Upgrade zum vollwertigen DLG-Sensorikmanager® unkompliziert und kostengünstig möglich.

Weitere Infos unter:

DLG-Sensorikmanager ®:

<https://www.dlg-akademie.de/de/dlg-akademie/dlg-sensorikmanagerr>

Presse-Kontakt

Regina Hübner

Pressereferentin

+49 69 24788-206

R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 30.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org