

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autoren	VII
1 Einleitung	1
1.1 Vorbemerkung.	1
1.2 Lebensmittelsensorik als Teil der Qualitätssicherung.	2
2 Grundlagen der Lebensmittelsensorik	5
2.1 Sensorik Definition	5
2.2 Sinnesphysiologische Grundlagen.	5
2.2.1 Der Gesichtssinn.	7
2.2.2 Der Geruchssinn	7
2.2.3 Der Geschmackssinn	8
2.2.4 Das Aroma	10
2.2.5 Der Tastsinn	10
2.2.6 Der Gehörsinn.	11
2.3 Einflussfaktoren auf die sensorischen Fähigkeiten	11
2.3.1 Alter	12
2.3.2 Geschlecht	13
2.3.3 Neophobie.	15
2.3.4 Zigarettenkonsum	16
2.3.5 Kochgewohnheiten und Fast-Food-Konsum	17
2.4 Die räumlichen Voraussetzungen	18
2.4.1 Geräuschkulisse	19
2.4.2 Lichtverhältnisse	19
2.4.3 Luftverhältnisse	19
2.4.4 Die Temperaturverhältnisse	19
2.4.5 Standort	20
2.4.6 Die Quintessenz	20
3 Sensorische Analyse – Schulung von Prüfpersonen	21
3.1 Das Sensorikpanel	21
3.2 Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen ...	21

3.2.1	Rekrutierung von Laien/Prüfpersonen	22
3.2.1.1	Intern vs. Extern	22
3.2.1.2	Größe des Panels	22
3.2.1.3	Prüferauswahl – Kriterien	23
3.2.3	Vorauswahl von Laien/Prüfpersonen	25
3.2.4	Grundregeln zur Durchführung der Prüfung	26
3.2.5	Schulung der Prüfpersonen.	28
3.2.5.1	Farbsehen	28
3.2.5.2	Geschmack	31
3.2.5.3	Geruch	39
3.2.5.4	Konsistenz.	42
4	Einführung in die Prüfverfahren	47
4.1	Auswahl eines geeigneten Prüfverfahrens	48
4.2	Vorbereitung von Proben für eine sensorische Prüfung	48
4.2.1	Zubereitung der Proben	48
4.2.2	Präsentation der Proben	49
4.3	Innerhalb/Außerhalb-Prüfung	51
4.3.1	Einführung in das Prüfverfahren	51
4.3.2	Anwendungsbereich	52
4.3.3	Prüfpersonen.	56
4.3.4	Vorbereitung und Schulung auf das Prüfverfahren	56
4.3.4.1	Vorstellung des Testprinzips	57
4.3.4.2	Erstellung der Spezifikation	57
4.3.4.4	Verdeutlichung der Attribute innerhalb und außerhalb der Spezifikation durch Referenzmuster	61
4.3.4.5	Festlegung der Entscheidungsregeln	62
4.3.4.6	Schulung auf die Attribute.	63
4.3.4.7	Durchführung der Prüfung im Konsens	69
4.3.4.8	Überprüfung der Schulungsmaßnahmen.	73
4.3.5	Auswertung.	73
4.4	Dreiecksprüfung	73
4.4.1	Einführung in das Prüfverfahren	73
4.4.2	Anwendungsbereich	74
4.4.3	Prüfpersonen.	76

4.4.4	Vorbereitung und Aufstellung der Proben	76
4.4.5	Durchführung der Dreiecksprüfung	77
4.4.6	Auswertung der Dreiecksprüfung	78
4.5	Profilprüfung	79
4.5.1	Einführung in das Prüfverfahren	79
4.5.2	Anwendungsbereich	80
4.5.3	Prüfpersonen.	80
4.5.4	Proben.	81
4.5.5	Auswahl der optimalen Merkmalseigenschaften.	81
4.5.6	Arten von Profilen	82
4.5.6.1	Konsensprofil	82
4.5.6.2	Profil der Abweichung vom Referenzstandard	83
4.5.6.3	Freies Auswahlprofil	83
4.5.6.4	Flash-Profil	83
4.5.6.5	Quantitatives beschreibendes Profil	83
4.5.6.6	Qualitatives sensorisches Profil	84
4.5.6.7	CATA – Catch all that apply	84
4.5.7	Prüfungsvorbereitung	84
4.5.8	Erstellen einer Tabelle mit beschreibenden Begriffen.	85
4.5.9	Durchführung des Prüfverfahrens.	90
4.5.10	Auswertung	92
5	Grenze der Kompromissbereitschaft	95
6	Ausblick	99
	Literaturverzeichnis	101
	Glossar	105
	Anhang	107