

Vorwort	6
1. Einleitung	7
2. Sensorische (An)Sprache von Lebensmitteln – Grundlagen	12
2.1 Lebensmittelsensorik – Eine wissenschaftliche Disziplin	12
2.2 Sinnesphysiologie des Menschen – Sensorisch erfassbare Produktmerkmale	13
2.2.1 Prüfmerkmal Aussehen	14
2.2.2 Prüfmerkmal Textur/Haptik	15
2.2.3 Prüfmerkmal Geruch/Aroma	18
2.2.4 Prüfmerkmal Geschmack/Grundgeschmack	19
2.3 Die 6 Bausteine einer professionellen Sensorik	22
2.3.1 Verkostungstechnik	23
2.3.2 Probenmanagement	25
2.3.3 Methoden und Statistik	27
2.3.4 Prüfräume	28
2.3.5 Prüferpanels	29
2.3.6 Sprache	31
2.4 Entwicklung sensorischer Vokabularien	32
2.4.1 Überblick über Modelle zur Vokabularentwicklung	32
2.4.2 Methodik zur Entwicklung des „Fachvokabulars Sensorik“ im DLG-Projekt	34
2.5 Sensorische Sprache – der Schlüssel zur Kommunikation über sinnliche Wahrnehmungen	39
2.5.1 Einführung	39
2.5.2 Methodische Aspekte der Vokabularentwicklung	39
2.5.3 Wortbedeutung – der Zugang zur präzisen Beschreibung von sensorischen Wahrnehmungen?	40
2.5.4 Praktische Hinweise zu den Fachvokabularien	41
2.5.5 Zusammenfassung	43
3. Grundlagenvokabular Sensorik	46
Vorwort	46
3.1 Prüfmerkmal Aussehen	47
3.2 Prüfmerkmal Textur/Haptik	50
3.3 Prüfmerkmal Aroma	55
3.4 Prüfmerkmal Geschmack/Grundgeschmack	58
4. Produktspezifisches Vokabular	60
Vorwort	60
4.1 Fleisch & Fleischerzeugnisse	62
4.2 Fisch & Seafood	80
4.3 Brot	100
4.4 Obst, Gemüse & Kartoffeln	112
4.5 Schokolade & Kakaoerzeugnisse	130
4.6 Milch & Molkereiprodukte	146
4.7 Getränke & Wein	168
4.8 Speiseöle	190
4.9 Kaffee	204
4.10 Tee	212

5. DLG-Ausschuss Sensorik	222
6. Verzeichnisse	224
6.1 Autoren nach Produktgruppe.....	224
6.2 Autoren nach Alphabet.....	226
6.3 Abbildungsverzeichnis	227
6.4 Stichwortverzeichnis	228