

<b>Vorwort</b> .....	6
<b>1. Einleitung</b> .....	7
<b>2. Sensorische (An)Sprache von Lebensmitteln – Grundlagen</b> .....	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 Vokabularen .....	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 Fachvokabularen .....	41
2.5.5 Zusammenfassung .....	43
<b>3. Grundlagenvokabular Sensorik</b> .....	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
<b>4. Produktspezifisches Vokabular</b> .....	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