

<b>1</b>	<b>Einleitung und Ausgangslage . . . . .</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Einführung in die Sinneswahrnehmung . . . . .</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Einteilung sensorischer Prüfmethoden . . . . .</b>	<b>21</b>
<b>4</b>	<b>Übungen zur Sinneswahrnehmung, Sinnesschulung und Verkostungstechnik . . . . .</b>	<b>25</b>
<b>5</b>	<b>Übungen zur Harmonie von Zutaten . . . . .</b>	<b>79</b>
<b>6</b>	<b>Übungen zu sensorischen Prüfmethoden . . . . .</b>	<b>97</b>
<b>7</b>	<b>Übungen zur Probenvorbereitung . . . . .</b>	<b>129</b>
<b>8</b>	<b>Fallstudie 1: Landwirtschaft – Projekt zur Vermarktung des Terroirs von Gemüse . . . . .</b>	<b>141</b>
<b>9</b>	<b>Fallstudie 2: Lebensmittelhersteller – Rekrutierung von Prüfpersonen für ein deskriptives Panel . . . . .</b>	<b>151</b>
<b>10</b>	<b>Fallstudie 3: Lebensmittelhersteller – Planung eines Akzeptanztests von mit Kalzium angereichertem Orangensaft für die Zielgruppe 60+ . . . . .</b>	<b>157</b>
<b>11</b>	<b>Fallstudie 4: Erstellung eines Testdesigns zur Ermittlung des sensorischen Mindesthaltbarkeitsdatums bei einem neuen Produkt . . . . .</b>	<b>163</b>
<b>12</b>	<b>Fallstudie 5: Planung einer virtuellen Genussschulung zum Thema Geruch . . . . .</b>	<b>171</b>
	<b>Stichwortverzeichnis . . . . .</b>	<b>175</b>