

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

v