

Was ist überhaupt Sensorik?

Der Forschungsbereich der Lebensmittelsensorik beschäftigt sich mit der Erfassung der menschlichen Sinneswahrnehmungen im Zusammenhang mit Lebensmitteln.

Welche Sinne spielen eine Rolle?

Zu den menschlichen Sinnen, die bei der Lebensmittel-Sensorik eine Rolle spielen, zählen sehen, riechen, schmecken, hören und tasten. Zum 5. Sinn, auch als Hautsinn bezeichnet, gehören Tast-, Temperatur- und Schmerzsinne.

Schmeckt's Ihnen oder schmeckt's Ihnen nicht? - Hedonische Sensorik

In der hedonischen Sensorik möchte man herausfinden, ob Lebensmittel vom Konsumenten akzeptiert werden. Weiterhin kann man verschiedene Produkte miteinander vergleichen und nach der Präferenz des Verbrauchers fragen. Hier geht es – im Gegensatz zur analytischen Sensorik – um die persönliche Meinung des Verbrauchers, um subjektives Gefallen. Es gibt kein richtig oder falsch. An einem Konsumententest kann jeder teilnehmen, eine besondere Schulung ist nicht notwendig.

Beschreiben Sie genau und ohne Vorurteile! - Analytische Sensorik

Ziel der analytischen Sensorik ist es, die Eigenschaften eines Lebensmittels möglichst genau und umfassend objektiv zu beschreiben.

Zu den Eigenschaften eines Lebensmittels zählen zum Beispiel

- das Aussehen (Farbe, Glanz, Struktur, ...)
- der Geruch (würzig, blumig, pfeffrig, ...)
- der Geschmack (süß, sauer, salzig, bitter, ...),
- das Mundgefühl (cremig, knusprig, zart, ...)
- ...

Um ein solch umfassendes Bild eines Produktes zu bekommen, benötigt man speziell geschulte Prüfpersonen. Diese Prüfpersonen verfügen von Natur aus über ausgeprägte Sinneswahrnehmungen und können ihre Eindrücke gut in Worte fassen. In speziellen Schulungssitzungen werden die Sinne dann, je nachdem, welches Produkt verkostet wird, trainiert.

Und dann ...

... verknüpfen wir die Ergebnisse der hedonischen Sensorik mit denen der analytischen. So lässt sich herausfinden, warum ein Lebensmittel/ein Produkt bei den Verbrauchern besonders gut ankommt - oder eben nicht.

So dienen Erkenntnisse aus der Sensorikforschung unter anderem als Basis für Marktforschung, Produktentwicklung und Qualitätssicherung.

Quelle: <http://www.uni-goettingen.de/de/was-ist-sensorik/156759.html>