



Lebensmittelsensorik

Eurofins – Ein kompetenter Partner für sensorische Fragestellungen

Was bedeutet Sensorik?

Die Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz der menschlichen Sinnesorgane als Prüf- und Messinstrument.

Der Sinn der Sensorik

Die menschlichen Sinne dienen hier als Messinstrumente zur Ermittlung der „Qualität“. Ein Sprichwort sagt jedoch „Geschmäcker sind verschieden“, und dies trifft häufig zu.

Wie sind trotzdem objektive sensorische Beurteilungen von Lebensmitteln möglich? Es mag überraschend klingen, aber die Entwicklung der sensorischen Prüfverfahren, die Vereinheitlichung der Begriffe und der Methoden sowie die Anwendung statistischer Verfahren zur Auswertung der Ergebnisse haben die Wissenschaft der Sensorik soweit gebracht, dass ihre Aussagen exakt und wissenschaftlich anerkannt sind.

Was kann die Sensorik leisten?

- Erstellung sensorischer Standards und Spezifikationen im Rahmen der Produktentwicklung oder Produktionskontrolle
- Sensorische Qualitätsüberprüfung bzw. Qualitätssicherung
- Bewertung und Einstufung der Produkte nach den internen Qualitätsanforderungen der Kunden
- Überprüfung eines Produktes im Rahmen einer Verkehrsfähigkeitsprüfung
- Vergleich der Produkte mit dem Wettbewerb
- Feststellungen von Änderungen und Bewertung von Produktmodifikationen

Bei diesen und weiteren Fragestellungen unterstützen die ausgebildeten Prüfer von Eurofins.

Laborausstattung

Eurofins verfügt über hochmodern ausgestattete Sensoriklabore:

- 8 Einzelkabinen nach DIN EN ISO 8589 eingerichtet
- Verschiedenfarbige Beleuchtungen (Rot-, Schwarz-, Tageslicht)
- Schulungs- und Besprechungsraum
- Angegliederter Küchenbereich
- EDV-gestützte Befragung, Datenaufnahme und statistische Auswertung (FIZZ)
- Sensorische Prüfergruppen (Panels)

Analysenangebot

- Sensorische Qualitätsuntersuchungen, auch gegen Standards wie UNECE, DLB (Deutsches Lebensmittel Buch)
- Erstellen und Überprüfen von Spezifikationen
- Einfach beschreibende Prüfung und Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung
- Profilprüfungen
- Unterschiedsprüfungen (Triangeltest)
- Ermittlung der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln z.B. durch Lagerversuche
- Projektmanagement (Sensory Claims, Havariemanagement, Reklamationen, Chargenfreigaben)

Produktkategorien

- Olivenöl, native Öle und Raffinate
- Trockenfrüchte, Nüsse und Ölsaaten
- Kaffee
- Tee
- Convenience
- Fisch und Seafood
- Getreide
- Nahrungsmittel
- Backwaren

Weitere Warengruppen können auf Anfrage sensorisch analysiert werden.



17GNUR02