**Ziel**

Definition Sensorik

Wissenschaft zur Bewertung von Lebensmitteln durch die menschlichen Sinneswahrnehmungen

**Welche Kriterien?**

Aussehen

Geruch

Geschmack

Textur/Mundgefühl

**Welche menschlichen Sinnesorgane werden zur Prüfung benötigt?**

Haut 🡪 tasten

Augen 🡪 sehen

Nase 🡪 riechen

Zunge 🡪 schmecken

**Wer prüft?**

Experten aus Wissenschaft, Lebensmittelindustrie, Handwerk, LM-Kontrolle,

Ehrenamtliche werden geschult.

**Wozu finden die Prüfungen statt?**

Förderung der Qualität von Lebensmitteln

**zur Schulung des Geschmackssinn:**

[schrotundkorn.de/gesundheitwohlfuehlen/lesen/200709w01.html](http://schrotundkorn.de/gesundheitwohlfuehlen/lesen/200709w01.html)

aufgerufen am 09.02.2015