

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

aufgerufen am 09.02.2015