

## Arbeitsauftrag

1. Lesen Sie den Informationstext.
2. Schauen Sie die Trailor, [www.youtube.com/watch?v=IGTBz1VLcJ0](http://www.youtube.com/watch?v=IGTBz1VLcJ0) aufgerufen am 12.03.15, [www.youtube.com/watch?v=G92SlkEq60I](http://www.youtube.com/watch?v=G92SlkEq60I) aufgerufen am 12.03.15
3. Diskutieren Sie Ihre Eindrücke in der Klasse.

### 1. Entwicklung neuer Lebensmittelprodukte

Food Design ist in der Lebensmittelindustrie ein Begriff für die Komposition und Entwicklung von Lebensmittel-Rezepturen, aber auch für die optische Gestaltung eines Lebensmittels. Als Trendbegriff wird er im engeren Sinne häufig im Zusammenhang mit der Entwicklung neuer Lebensmittel verwendet.

#### 1.1 Psychophysik

Um ein neues Produkt zu entwickeln, werden Testpersonen Fotos des neuen Produktes gezeigt. Erst nach der Bildauswahl des Produktes wird die Rezeptur erstellt. Das neu designte Lebensmittel wird nochmals durch Personen mittels der Psychophysik getestet. Dazu werden die Gesichter mit Elektroden verkabelt, die die elektrische Aktivität der Gesichtsmuskeln beim Kauen messen:

- Speichelfluss, Mundgefühl
- Kauelastizität
- Temperaturveränderungen
- Speisezerkleinerung

Aus diesen Komponenten ergibt sich das optimale Geschmacksprofil der jeweiligen Zielgruppe.

### 2. Kritik

Beim Food Design werden der Geschmack und die Substanz von Lebensmitteln als voneinander unabhängige Qualitäten hergestellt. Kritisiert wird vor allem der weit verbreitete Einsatz künstlicher Aromastoffe, mit deren Hilfe geschmacksneutralen Grundsubstanzen nahezu jeder beliebige Geschmack verliehen werden kann. Es besteht die Gefahr, dass der natürliche Geschmack und Geruch eines Lebensmittels vergessen wird. Der Verbraucher könnte die künstlichen Aromen den Naturaromen vorziehen, da sie intensiver seien. Man spricht von einer Standardisierung des Geschmacks und einer wachsenden Entfremdung der Konsumenten von naturbelassenen Lebensmitteln.