

**HINTERGRUND:**

- „Die Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane zu Prüf- und Messzwecken“.
- Bei einer sensorischen Analyse wird die Qualität von Lebensmitteln festgestellt.
- Messinstrument ist der Mensch und seine 5 Sinne
- Anwendung in der Praxis: Verkostung

**DER SENSORIKER/DIE SENSORIKERIN:**

- ✓ Misst mit den Sinnen
- ✓ Verwendet exakte Methoden
- ✓ Wertet Prüfungsergebnisse statistisch aus
- ✓ Absolviert Schulungskurse
- ✓ Achtet auf eine regelmäßige Überprüfung seiner Fähigkeiten

**ZWECK VON SENSORISCHEN PRÜFUNGEN:**

- Amtliche und betriebliche Lebensmittel-Überwachung
- Qualitätssicherung, Qualitätsprüfung (Rohstoffe, Zwischen- und Fertigprodukte)
- Lagerverhalten
- Präferenzprüfungen
- Kostensenkung
- Einfluss des Verpackungsmaterials auf die sensorischen Eigenschaften des Produkts
- Produktentwicklung und Verbesserung (Rezepturänderung)

**DIE SENSORISCHE ANALYSE IST EIN 6-STUFENVORGANG:**

1. Aufnehmen/Empfangen
2. Bewusstwerden/Erkennen
3. Behalten/Merken
4. Vergleichen/Einordnen
5. Wiedergeben/Beschreiben
6. Beurteilen/Bewerten