

HINTERGRUND

- Paarvergleich von 2 Proben
- Attributbezogene Unterschiedsprüfung – es geht um zwei Produkte, die sich in einem einzigen Attribut (z.B. Süße, Salzigkeit, ...) voneinander unterscheiden
- Einfaches Testdesign und Auswertung
- Anwendung: Produktentwicklung, Qualitätskontrolle, Rohstoffänderung
- Für sehr feine Unterschiede
- Prüfpersonen müssen sich zwischen 2 Alternativen entscheiden
- Anzahl der Prüfpersonen: 30 Laien oder 20 geschulte Prüfpersonen

ANWENDUNG

- 1 oder mehrere Probenpaar(e), bestehend aus 2 Proben:
- Kontrollprobe K und Analysenprobe A oder 2 gleiche Proben unterschiedlicher Konzentration
- Frage: Welche Probe schmeckt süßer, salziger...? (Nicht: gibt es einen Unterschied?)

ARBEITSBLATT PAARWEISE VERGLEICHSPRÜFUNG

Ziel:

Von 2 Proben soll diejenige Probe erkannt werden, die süßer/intensiver schmeckt.

Benötigte Materialien:

- 2 Packungen BIO Apfelsaft klar, je 1 l
- 3,5 g Zucker
- Analysenwaage
- 2 Glasflaschen (Fassungsvolumen je 1 l)
- 2 Trinkbecher (Füllmenge 4 cl) pro Prüfperson
- Wasserfeste Stifte + Kugelschreiber
- Gläser mit Wasser
- Protokolle

Vorbereitung:

Zu Beginn der Prüfung muss eine Versuchsleitung ernannt werden, welche die Proben vorbereitet und die richtige Lösung (= süßere/intensivere Probe) kennt. Dann müssen die Proben codiert werden. Die 2 Packungen an Apfelsaft werden geöffnet und in 2 gleich große Glasflaschen gefüllt. Anschließend wird jede Flasche mit einem 3-stelligen Code versehen (766 und 254), auch die Trinkbecher werden mit denselben Codes beschriftet, sodass die Proben dann zur Prüfung in die Becher gefüllt und verkostet werden können. 3,5 g Zucker werden auf der Analysenwaage ausgewogen, zur Probe 766 hinzugefügt und kräftig geschüttelt. Jede Person bekommt sodann 1 Protokoll mit Kugelschreiber, 2 beschriftete Trinkbecher, sowie 1 Wasserglas auf seinen Platz gestellt und befüllt seine beiden Becher mit den jeweiligen Apfelsaftproben (max. 4 cl pro Becher).

Durchführung:

Anleitung laut Protokoll

Auswertung und Lösung:

Die süßere/intensivere Probe ist die Probe mit dem zusätzlich zugefügten Zucker.

766 = Apfelsaft mit 3,5 g Zucker

254 = Apfelsaft ohne Zucker

PROTOKOLL PAARWEISE VERGLEICHSPRÜFUNG

Ihr erhaltet 2 Proben an Apfelsaft mit den Nummern 766 und 254. Kostet beide Proben nacheinander. Welche Probe schmeckt süßer?

Probennummer	766	254