

Inhalt

1. Vorwort	7
2. Einleitung	11
3. Prüfmerkmal Aussehen	17
3.1 Definition und Sinnesphysiologie	17
3.2 Sensorische Begriffe zur Beschreibung des Aussehens	19
4. Prüfmerkmal Konsistenz/Textur/Mundgefühl	23
4.1 Definition und Sinnesphysiologie	23
4.2 Sensorische Begriffe zur Beschreibung der Konsistenz/Textur/Mundgefühl	27
5. Prüfmerkmal Geruch	33
5.1 Definition und Sinnesphysiologie	33
5.2 Sensorische Begriffe zur Beschreibung des Geruchs	35
6. Prüfmerkmal Geschmack	39
6.1 Definition und Sinnesphysiologie	39
6.2 Sensorische Begriffe zur Beschreibung des Geschmacks	44
7. Praxistipps Sensorik	47
7.1 Generelle Vorgehensweise zur Vorbereitung und Konzeption sensorischer Tests	48
7.2 Probenmanagement	49
7.3 Methoden und Statistik	52
7.4 Prüferpanels	53
7.5 Verkostungstechnik	56
7.6 Prüfräume	59
8. Literatur	61
9. Sensorikvokabular kompakt	63
10. Kurzvorstellung der Autoren	75
11. DLG-Ausschuss Sensorik	77
12. Index	79