

Praktikum Sensorik, Sommersemester 2018

Der Einfluss von Farben auf weitere Empfindungen

Am Beispiel von Milchspeiseeis

Katharina Miller, Carolin Peska, Carmen Schöb, Keegan Wenzler

Hintergrund des Praktikums

Im Rahmen des Sensorikpraktikums soll der Einfluss von Farben auf weitere Empfindungen anhand von Milchspeiseeis getestet werden. Die These „Mit zunehmender Intensität der Farbe nimmt die Wahrnehmung des Geschmacks zu“ soll mithilfe eines geschulten Panels überprüft werden.

Praktikumsdurchführung

Vor dem ersten Praktikumstag wird ein Milchspeiseeis-Rezept der Firma Vorwerk herausgesucht und den Anforderungen angepasst. Es werden drei Eissorten hergestellt, die sich lediglich in der Intensität der gelblichen Färbung unterscheiden. In keiner dieser Varianten ist Vanille-Geschmack in Form einer Vanilleschote oder Vanille-Aromas vorhanden. Das siebenköpfige Panel bekommt vor der Verkostung des Eises eine Schulung, in der die vorgegebenen Attribute (vgl. Abb. 2) anhand von Referenzproben erklärt werden. So wird beispielsweise für das Merkmal Milch-Geschmack eine 3,5%-Milch zur Verfügung gestellt. In der Verkostung werden Profilanalysen mit Attributen, wie die Farbintensität, dem vanilligen Geruch und dem Vanille-Geschmack, durchgeführt.



Abbildung 1: Drei Farbintensitäten des Milchspeiseeises

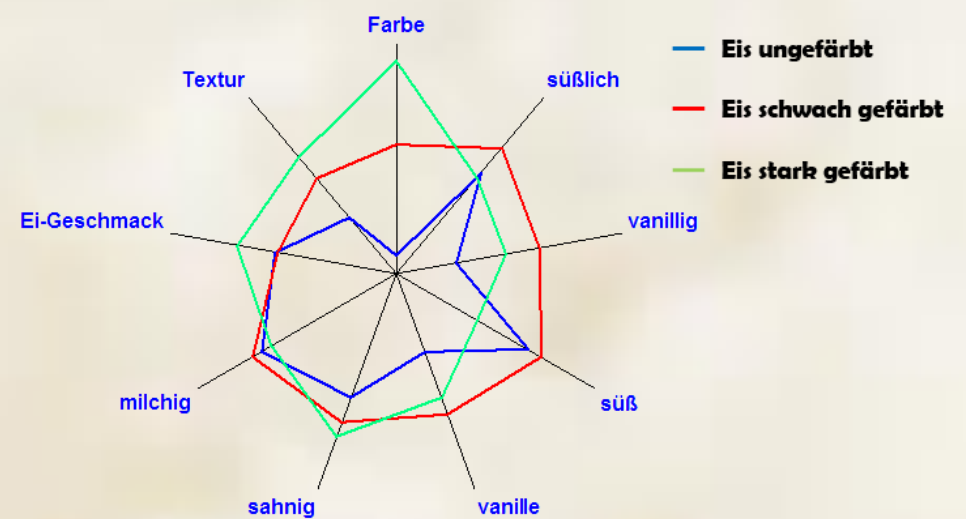


Abbildung 2: Sensorische Analyse (n=4)

Obwohl bei keiner Probe Vanille zugesetzt wurde, konnten alle Panelisten bei nahezu allen Eisvarianten einen Vanille-Geschmack feststellen. Der Vanillegeschmack der eingefärbten Proben wurde tendenziell als stärker empfunden als der der nicht eingefärbten Probe.

Diskussion und Schlussfolgerung

Die Spiderweb (vgl. Abb. 2) suggeriert auf den ersten Blick eine Bestätigung der aufgestellten These. Bei genauerer Betrachtung der ermittelten Zahlenwerte wird jedoch deutlich, dass die Methodik hinterfragt werden muss. Trotz der bereitgestellten Referenzen weichen die ermittelten Werte stark voneinander ab. Diese Abweichungen deuten darauf hin, dass die gegebene Zeit für eine zuverlässige Schulung der Teilnehmer nicht ausreicht.

Des Weiteren stehen uns nur die Ergebnisse von vier der sieben Teilnehmer zur Verfügung. Dies hat zur Folge, dass Ausreißer schwer zu identifizieren sind und sich stark auf den Mittelwert auswirken. Das Ergebnis wird somit erheblich verfälscht. Somit muss davon ausgegangen werden, dass die Ergebnisse nicht repräsentativ sind. Es ist somit nicht möglich eine klare Aussage über die Richtigkeit der These zu treffen.

Literatur:

- Derndorfer, E. (2006). *Lebensmittelsensorik*. Wien: Facultas Universitätsverlag.
- Vorwerk Deutschland Stiftung & Co. KG. (2018). *rezeptwelt*. Von <https://www.rezeptwelt.de/desserts-rezepte/vanilleeis-vanille-eiscreme/inymlijld-090af-825130-cfcd2-9862g5he> abgerufen am 3. April 2018

Ansprechpartner

Dipl. Ing. (FH) Cornelia Ptach,
Dipl. oec. troph. (FH) Sina Linke-Pawlicki,

Staudinger Str. 11a,
Anton-Günther-Str. 51,

82299 Türkenfeld,
72488 Sigmaringen,

Tel.: 08193 700 595, cornelia@ptach.de
Tel.: 07571 732 8251, linke@hs-albsig.de

Ansprechpartner

Dipl. Ing. (FH) Cornelia Ptach,
Dipl. oec. troph. (FH) Sina Linke-Pawlicki,

Staudinger Str. 11a,
Anton-Günther-Str. 51,

82299 Türkenfeld,
72488 Sigmaringen,

Tel.: 08193 700 595, cornelia@ptach.de
Tel.: 07571 732 8251, linke@hs-albsig.de