

Arbeiten der DLG • Band 140

Sensorische Prüfung von Nahrungsmitteln

Grundlagen, Erfahrungen und
Entwicklungsmöglichkeiten

Arbeitstagung des DLG-Fachbereiches Markt und Ernährung
vom 14. und 15. Juni 1973 in Darmstadt

DLG-Verlag • Frankfurt (Main)

I N H A L T S V E R Z E I C H N I S

	Seite
Einleitung Dr.H. Pirner	3
Grundlagen und Anwendung der Sensorik im Nahrungsmittelbereich Dr.R. Zacharias	5
Auswertung von Prüfungsergebnissen nach statistischen Gesichtspunkten Dr.H. Geidel	27
Erfahrungsberichte über die DLG-Qualitäts- prüfungen für - Brot und Backwaren Prof.Dr.W. Seibel	33
- Milch und Milchprodukte Dr.F. Becker	39
- Wein Dr.L. Jacok	50
- Fleisch Prof.Dr.H.-J. Sinell	57
Diskussionspunkte zur Reformierung und Standardisierung der DLG-Qualitätsprüfungen Dr.E. Voß	61
Möglichkeiten durch die sensorische Analyse (Profil- und Verdünnungsprofilanalyse) Einfluß auf die Produktentwicklung und -verbesserung von Lebensmitteln zu nehmen Dr.G. Jellinek und J.-M. Raoult	74
Ausbildung und Qualifikation von Sensoren Dr.S. Kynast	92
Tabellen	104
Anschriften der Referenten	111