

Deutsche Sensoriktag 2014 – Interessante Vorträge und Workshops zu aktuellen Themen der Sensorik und Konsumentenforschung

Vom 6. bis 7. November führte die Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens e.V.) ihre dritte deutschsprachige Fachtagung zur sensorischen Analyse und Konsumentenforschung am Fachbereich Oecotrophologie/Facility Management der Fachhochschule Münster durch. Das Rahmenthema der diesjährigen Veranstaltung, an der ca. 100 Interessierte aus Wissenschaft und Praxis teilnahmen, lautete: „Es is(s)t an der Zeit“.

Den ersten Vortrag der Fachtagung, den Prof. Dr. Jörg Meier von der Hochschule Neubrandenburg hervorragend moderierte, hielt Hanni Rützler, bekannte Ernährungsexpertin und Leiterin des von ihr gegründeten futurefoodstudios in Wien. In ihrem Vortrag „Der Zeit voraus... Foodtrends zwischen Überfluss und Zeitdruck“ berichtete sie darüber, wie wir uns in Zukunft ernähren werden. Beispielsweise gewinnen die „Flexitarier“ zukünftig an Bedeutung, eine Zielgruppe, die sich vorwiegend vegetarisch ernährt, aber gelegentlich auch Fleisch und Fisch in sehr guter Qualität zu genießen weiß. Die weltweit zunehmende Landflucht führt zum so genannten „New Gardening“, das heißt, dass sich bei den Menschen das Bedürfnis verstärkt, ihre Nahrungsmittel zunehmend auch in den Städten zu erzeugen, in denen sie leben.

Die Ökotrophologin Dr. Karin Bergmann beleuchtete in ihrem Vortrag „Den Sinnen Zeit geben - Der Zeit einen Sinn geben...“ die Bedeutung sensorischer Eindrücke in den verschiedenen Lebensphasen. Schon vor der Geburt ist der Mensch mit einer außerordentlichen Empfindsamkeit bezüglich seiner Sinne ausgestattet. Mit steigendem Lebensalter verschlechtern sich zwar die physiologischen Möglichkeiten der Sinneswahrnehmungen, ihre psychologische Bedeutung steigt aber mit zunehmender Lebenszeit. Das Fazit der Referentin: „Unser Leben ist zu kurz für schlecht schmeckende Lebensmittel.“



Hanni Rützler berichtete über aktuelle Food Trends



Einen fundierten Einblick in die Bedeutung der Sensorik und Konsumentenforschung für das erfolgreiche Management von Innovationsprozessen in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie lieferte Dr. Helge Fritsch vom Nestlé Product Technology Centre (PTC) in Singen. Unter dem Thema „Der richtige Zeitpunkt...“ zeigte er anhand zahlreicher Praxisbeispiele auf, dass eine zielgerichtete Produktentwicklung nur durch die frühe Implementierung von Sensorik- und Konsumententests gewährleistet werden kann.

Drei Vorträge beschäftigten sich mit aktuellen Erkenntnissen bezüglich der Methoden der Sensorik und Konsumentenforschung. In Vertretung der erkrankten Dr. Karolin Höhl von der Dr. Rainer Wild Stiftung berichtete Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch von der HAW Hamburg über Effekte des Trainings der sensorischen Wahrnehmung im Zeitverlauf. Dr. Martina Sokolowski von der Hochschule Niederrhein stellte die Ergebnisse ihrer Studie zum Einsatz der „Temporal Dominance of Sensations“-Analyse zur Bewertung von Wein vor. Joachim Haag, Geschäftsführer des Instituts für Sensorikforschung und Innovationsberatung in Göttingen, erläuterte, wie sich klassische Home-Use-Tests insbesondere mittels Internet und mobiler Endgeräte schneller, kostengünstiger und näher am tatsächlichen Produkterlebnis realisieren lassen.

Wie in den vergangenen Jahren wurden auch in diesem Jahr Workshops zu aktuellen Themen der Sensorik und Konsumentenforschung angeboten: Das Thema von Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch von der HAW Hamburg lautete „Just-About-Right-Methode – schnell und praktisch?“ Diskutiert wurde über die Art und Anwendung geeigneter Skalen, den Einfluss der ausgewählten Attribute auf das Ergebnis sowie die Auswertung von JAR-Daten mittels Penalty Analyse. Dr. Dirk Minkner, Global Sensory Manager eines internationalen Konzerns, sprach in seinem Workshop „Sensorik aus Sicht der Industrie – von der Wissenschaft zum added value“ mit den Teilnehmern über die Hintergründe, Notwendigkeiten und Prinzipien des innerbetrieblichen Managements von Sensorik. Stephanie Glassl von der FH Nordhausen und Prof. Andreas Scharf vom Institut für Sensorikforschung und Innovationsberatung in Göttingen beleuchteten die Möglichkeiten und Grenzen der Erfassung und Auswertung von Konsumentenassoziationen im Sensoriktest.

Die Teilnehmer konnten sich – wie in den vergangenen Jahren – über ausgewählte Forschungsprojekte in Posterform informieren, die von jungen Sensorikern präsentiert wurden. Der Preis der Deutschen Gesellschaft für Sensorik ging in diesem Jahr an den finnischen „Jungsensoriker“ Sirén Kimmo von der Hochschule Geisenheim. Das Thema seiner Forschungsarbeit lautete „Untersuchungen zur indirekten aromaverstärkenden Eigenschaft eines Esters in einem Riesling-Aroma-Modell“.



Teilnehmer der Deutschen Sensoriktage 2014 an der Fachhochschule Münster