

# Sensorik

---



## Experten mit allen Sinnen

Von einer Erdbeermarmelade erwarten wir die tiefrote Farbe vollreifer Erdbeeren und den warmen, volumig intensiven Duft eines sommerlichen Feldes, der uns beim schmatzenden Öffnen des Marmeladenglases entgegenströmt. Verbraucher genießen und entscheiden mit allen Sinnen.

Veränderungen der Rezepturen oder der Einsatz neuer Verpackungsmaterialien dabei kann das Produkterleben erheblich verändern.

Unser Sensorik-Panel ist darauf spezialisiert, das Produkterleben mit wissenschaftliche fundierten Methoden zu erheben und zu beschreiben und Ihr Produkt mit seinen sensorischen Eigenschaften optimal zu positionieren.

Wir sind ein **akkreditiertes Prüflabor** und verfügen über ein **hauseigenes Sensoriklabor**, das eine konstant störfreie Prüfumgebung garantiert.

Zu unseren Kunden zählen Produzenten und Verpacker der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie dem Sektor der Verpackungsmaterialien.

### Sensorische Methoden:

#### Einfach beschreibende Prüfung

DIN 10964: Sensorisches Prüfverfahren zur **Beschreibung von Merkmalen oder Merkmalseigenschaften** einer oder mehrerer Prüfproben.

#### Expertengutachten zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung

DIN 10975: Verfahren zur **Produktbeschreibung** und Beurteilung der **Verkehrsfähigkeit** von Lebensmittelproben.

#### Sensorisches Profil und Konsensprüfung

DIN EN ISO 13299: Verfahren zur **umfassenden Erstellung eines sensorischen Profils** für Prüfmaterialien.

#### Dreiecksprüfung

DIN EN ISO 4120: Feststellung, eines **wahrnehmbaren sensorischen Unterschiedes** oder Ähnlichkeit zwischen zwei Prüfmaterialien.

#### Rangordnungsprüfung

DIN ISO 8587: Verfahren der sensorischen Bewertung von **Prüfmustern**, mit dem Ziel der Erstellung einer Rangfolge.

### Matrizes:

Unsere Sensorik-Experten sind DLG zertifizierte Sachverständige für die Produktgruppen:

- Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst)
- Süßwaren
- Milch, Saure Milcherzeugnisse, Käse, Frischkäse
- Feine Backwaren



## Mit Sensorik zum wirtschaftlichen Erfolg

### Markenschutz – Positionierung

- Die richtigen Stellschrauben finden durch ein Verständnis des charakteristischen Fußabdrucks Ihrer Marke
- Sensorische Positionierung im Wettbewerbsumfeld, mangelnder Differenzierung im Wettbewerbsumfeld vorbeugen
- Validierung neuer Formulierungen oder Herstellungsverfahren
- Bewertung der sensorischen Konstanz Ihrer Produkte im Zeitverlauf (Qualität, Haltbarkeit)
- Erstellen und Überprüfen von Spezifikationen

### FALLSTUDIE Markenschutz am Beispiel Einführung von Nutri-Score in der Backwarenindustrie

Die Veränderungen der Rezeptur im Zuge der Einführung der Nutri-Score Kennzeichnung und Optimierung der ernährungsphysiologischen Eigenschaften kann Auswirkungen auf das sensorische Profil des Enderzeugnisses haben.

Zur Sicherung des sensorischen Profils, dem bedeutendsten Merkmal für die Produktdifferenzierung und – akzeptanz am Markt, wird dieses Profil zunächst in einer Vorstudie erhoben.

In enger Abstimmung wird der Prozess der Rezepturveränderungen bis hin zum Erreichen der gewünschten Nährwerte begleitet. Prozessschritte werden dabei durch Einsatz der Methoden der beschreibenden Prüfung, Rangordnung und Dreiecksprüfung bewertet, bis das sensorische Ausgangsprofil des Markenproduktes wieder hergestellt ist.

#### Institut Kirchhoff Berlin GmbH

Oudenarder Straße 16 / Carrée Seestraße  
13347 Berlin-Mitte  
+49 (0) 30 457 98 93-0  
IKB.de@mxns.com  
www.institut-kirchhoff.de

Fragen Sie uns nach einem auf Sie  
**abgestimmtes Angebot.**