



Product Service

Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.

Sinnvoll Qualität sichern

Unsere Prüfdienstleistungen
im Bereich Sensorik

Ihre Kunden haben ganz bestimmte Erwartungen an Toast, Tee, Kaffee, Brot und andere Lebensmittel. Sensorische Tests sichern ab, dass die mit Ihren Haushaltsgeräten hergestellten Produkte auch wirklich nach dem „Geschmack“ Ihrer Kunden sind. Aus diesem Grund sind Sensorikprüfungen fester Bestandteil in einigen Modulen der Gebrauchstauglichkeitsprüfung.

TÜV SÜD stellt Ihnen im Bereich Sensorik ein skalierbares Team von bis zu 24 ausgebildeten Testern zur Verfügung. Alle Panelteilnehmer sind Mitarbeiter von TÜV SÜD und zwischen 22 und 55 Jahre alt; Männer und Frauen sind gleichermaßen vertreten.

Unsere Tester werden in Anlehnung an die Norm ISO 8586 und unter Berücksichtigung der Normen DIN 10950 und DIN 10964 regelmäßig trainiert. Unsere Prüfungen werden in Räumlichkeiten durchgeführt, die den speziellen Anforderungen an die Sensorik nach DIN 10962 entsprechen.

So können Sie sicher sein, dass die Ergebnisse zu Ihren Produkten repräsentativ und aussagekräftig sind.

Dreieckstest

Der Dreieckstest ist eine Prüfung auf Unterschiede. Er wird eingesetzt, um generelle und nicht bekannte Produktunterschiede zu identifizieren. Diese können z. B. durch die Veränderung von Zutaten, Verarbeitung und Behandlung entstehen. Gleichzeitig dient der Dreieckstest der Kontrolle einer Produktpassung bzw. auch der Kontrolle darüber, ob ein neuer Gesamteindruck entsteht, ohne dass sich einzelne Attribute verändern.

Beim Dreieckstest werden drei Proben verwendet, von denen zwei gleich sind. Die Prüfer müssen dann die abweichende Probe erkennen und kennzeichnen. Die Ergebnisse aller Prüfer werden statistisch ausgewertet; anschließend wird der Unterschied der abweichenden Probe mithilfe der drei Signifikanzniveaus „signifikant“, „hoch signifikant“ und „sehr hoch signifikant“ bewertet.



Beschreibende Prüfung

Diese Prüfung dient der qualitativen und quantitativen Beschreibung von Produkten, um dadurch Produkteigenschaften zu konkretisieren sowie Produkte zu charakterisieren und zu unterscheiden. Dabei werden verschlüsselte Proben auf bestimmte Merkmale wie Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl und Textur hin untersucht. Zur Beschreibung verwenden die Prüfer festgelegte Begriffe, auf die sie entweder vorher trainiert wurden oder die aus einem Aromarad stammen. Die beschreibende Prüfung ist nur dann sinnvoll, wenn das Panel mindestens 20 Tester umfasst.

Profilprüfung

Die Profilprüfung ist ein beschreibendes Verfahren, mit dem Produkteigenschaften identifiziert und erkannte Produkteigenschaften quantifiziert werden können. Es ist besonders gut dafür geeignet, um im Laufe der Zeit eintretende Produktveränderungen festzustellen. Die Prüfer für diesen Test werden speziell geschult. Ihr Training folgt dabei einem festgelegten Ablauf: Begriffsfindung, Begriffsdiskussion, Training von Skalen und Testlauf mit anschließender Begriffsdiskussion.

Bei der Profilprüfung werden Referenzprodukte mit vorgegebenen Skalenwerten verwendet, um die vorliegende Probe besser einordnen zu können. Meist liegt nur eine Probe vor; mehr als drei Proben sind nicht sinnvoll. Außerdem ist eine Prüferanzahl von mindestens 20 Personen notwendig, um ein aussagekräftiges Ergebnis zu bekommen.

Weitere Möglichkeiten

- Erweiterung der Gebrauchstauglichkeitsprüfung um eine sensorische Beurteilung
- Durchführung von sensorischen Tests an weiteren Lebensmitteln nach dreiwöchigem Training
- Duo-Trio-Prüfung: Unterschiedsprüfung mit Vergleich eines Probenpaars mit einem Standard. Auch das Probenpaar enthält den Standard.
- Paarweise Vergleichsprüfung: Unterschiedsprüfung mit zwei Proben
- Rangordnungsprüfung: Untersuchung aller sensorischen Merkmale
- A-not-A-Test: Unterschiedsprüfung von drei bis 100 Proben

TÜV SÜD bietet

Sie haben die Auswahl zwischen unterschiedlichen Formen der sensorischen Prüfung:

- Dreieckstest
- beschreibende Prüfung
- Profilprüfung
- weitere Möglichkeiten

Ihre Vorteile

- Kompetente Beratung von Anfang an bei der Produktentwicklung
- Ergänzung der Gebrauchstauglichkeitsprüfung durch die Sensorikprüfung
- Vergleichende Referenzprüfung