

Einrichtung des Labors für sensorische Analyse und Consumer Science Alto Adige-Südtirol - SensLab

1. Strukturelle Ausrüstung:

Ein Labor für die sensorische Bewertung muss mehrere Räume zur Verfügung haben, in denen die Tätigkeiten zur Vorbereitung der Proben realisiert, verschiedene Tests und Analysen, die Ausbildung durchgeführt werden, usw. (als Beispiel siehe Bilder 4, 5 und 6).

Das Labor für sensorische Analyse und Consumer Science des Laimburg Zentrums wird eingerichtet, um sensorische Analysetätigkeiten gemäß den auf europäischer Ebene geltenden Normen (ISO 8589:2007 und Amd 2014) durchzuführen, und wird folgende Räumlichkeiten umfassen:

1. *Bildungs- und Sinnesschulungsraum,*
2. *Labor für sensorische Bewertung mit sensorischen Kabinen,*
3. *Labor für Probenvorbereitung,*
4. *Labor für instrumentelle sensorische Analyse,*
5. *Sitzungsraum,*
6. *Dezentralisierter Empfangsbereich,*
7. *Büro und Kontrollraum des EDV-Systems.*

Diese neuen Räume für sensorische Bewertung und Verbraucherstudien werden die Bildung von Juroren ermöglichen, die für neue Lebensmittel Kategorien geschult sind (Fleisch, Brot, Backwaren, Milchprodukte, aromatische Pflanzen, Spirituosen und Bier). Daher ist die Verfügbarkeit spezialisierter Einrichtungen für die Durchführung verschiedener sensorischer Tests und Verbraucherstudien eine der grundlegenden Voraussetzungen für ein sensorisches Programm.



Bild 4: Küchen für sensorische Analyseräume, geeignet für die Testvorbereitung (a); Detail einer sensorischen Kabine, ausgestattet mit technischen Lösungen, welche den Einfluss der verschiedenen Sinne auf die Beurteilung der Jury verändern oder ausschließen können (b); Von der Umgebung isolierte sensorische Kabinen; geeignet für sehr präzise Analysetests in kontrollierten Räumen: Innenansicht mit direktem Zugang zum Vorbereitungsbereich (c); Von der Umgebung isolierte sensorische Kabinen; geeignet für sehr präzise Analysetests in kontrollierten Räumen: Außenansicht (d); Modulare Verkostungsplätze für die Bildung von Jurys und die Durchführung von Kursen (e); Sensorische Kabinen ausgestattet mit Spezialbeleuchtung nach ISO-Norm (f). (Quelle: Labosystems).

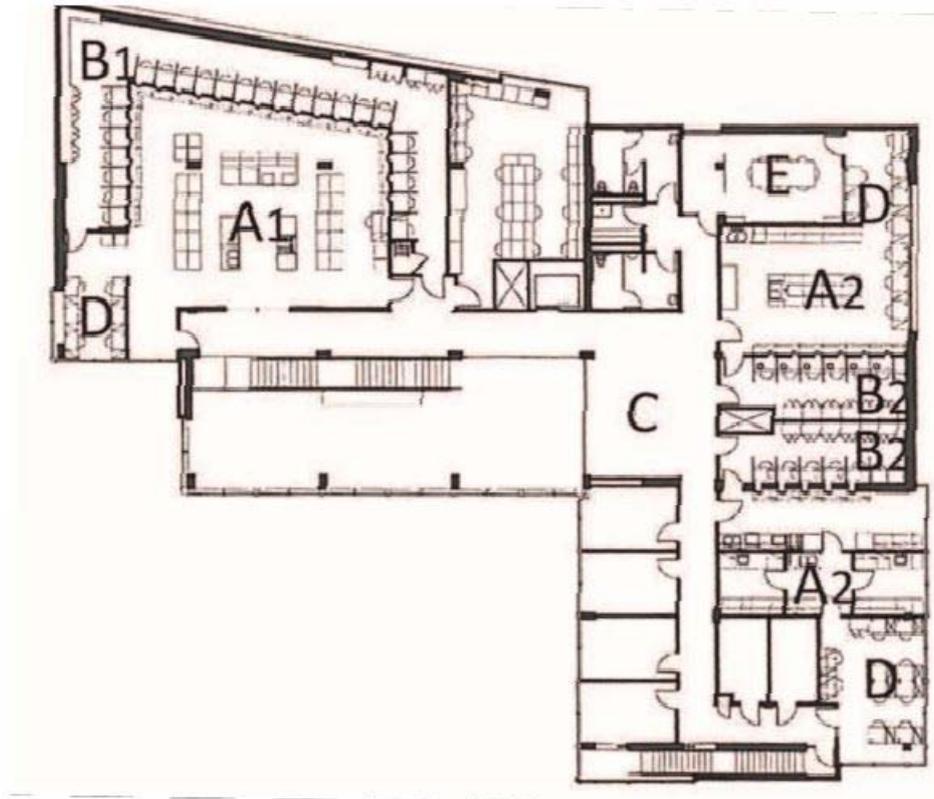


Bild 5: Plan einer Struktur für sensorische Analysen: A1 Vorbereitungsbereich einschließlich der Küche, A2 Probenvorbereitungsbereich, B1 sensorischer Auswertungsbereich mit 24 sensorischen Kabinen, B2 Sensorik-Schulungsbereich mit 12 sensorischen Kabinen, C Empfangsbereich, D Büroraum, E Sitzungsraum (von: Sensory evaluation of food: Principles and practices (2. Ausgabe), von Harry T. Lawless und Hildegarde Heymann, New York, Springer Science+Business Media LLC, 2010, 596 Seiten).

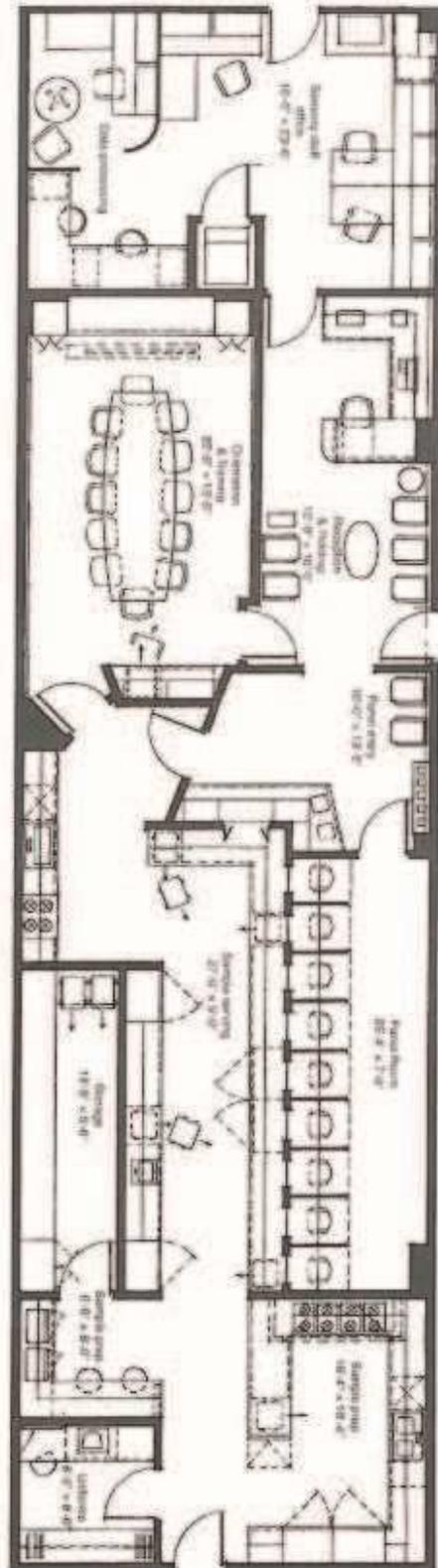


Bild 6: Plan einer Struktur für sensorische Analysen; mit Vorbereitungsbereich einschließlich Küche, Probenvorbereitungsbereich, sensorischem Auswertungsbereich mit sensorischen Kabinen, Sensorik-Schulungsbereich, Empfangsbereich, Bürobereich, Sitzungsraum (von: ASTM, 1986, Physical Requirements Guidelines for Sensory Evaluation Laboratories, J. Eggert und K. Zook, Hrsg. ASTM Technische Sonderpublikation, 913, American Society for Testing Materials, Philadelphia, PA).