

Teil 2

Sensorik



Vom Gras zum Glas Südtiroler Qualitätsmilch

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch · Al servizio del settore latte



Käse aus Südtirol



Käse mit ...



Bier

Obst

Brot

Destillate

Wein

Honig

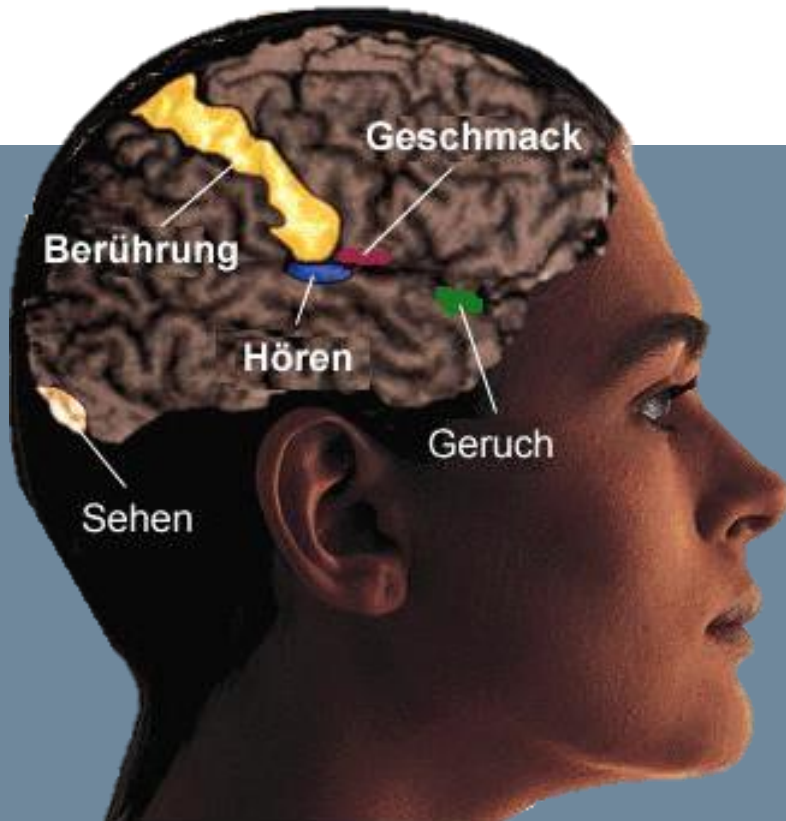
Marmelade

Tee

Sensorik



Gehirn



Lebensmittelsensorik

a) Beschreibende Begriffe
Prüfprodukt: Joghurt
Prüfer: Marion Federspiel
Beschreiben Sie die vorliegende Prüfprobe nach ihren Merkmalen.

Merkmal	Merkmal
Aussehen	

b) Reduzierung der Begriffe
Prüfprodukt: _____
Die Begriffe der Einzelprotokolle werden gesammelt und komprimiert.

Merkmal	Sammlung von Merkmalseigenschaften
Aussehen	

c) Prüfprotokoll aus Einzelprüfungen mit Intensitäten
Prüfprodukt: _____
Prüfer: _____
Beschreiben Sie die Intensitäten der Merkmalseigenschaften.

Intensitätsskala:

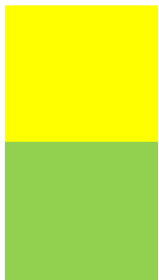
- 0 nicht erkennbar
- 1 sehr schwach erkennbar
- 2 schwach erkennbar
- 3 deutlich erkennbar
- 4 stark erkennbar
- 5 sehr stark erkennbar

Merkmal	Merkmalseigen
Aussehen	Übertrag aus Liste reduzierte Begriffe Merkmalseigen





sauer



süß





Olfaktorisches
System

Trigeminales
System

Vomeronasales
System





süß



salzig



sauer



bitter



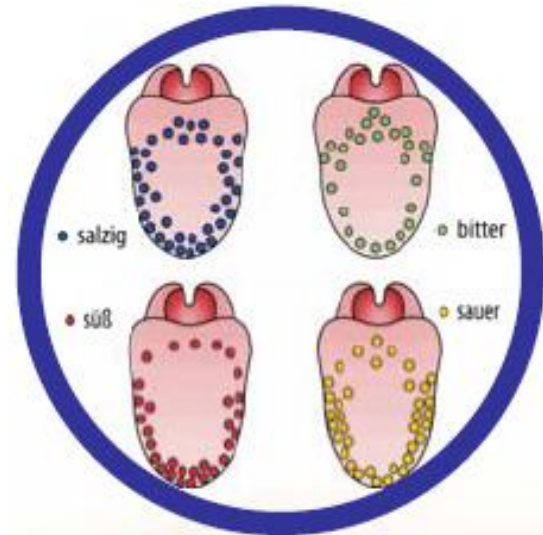
umami



falsch



richtig





Sensorik bei Käse

Äußeres

Farbe / Lochung

Konsistenz / Teig

Geruch

Geschmack



Beschreibung



- angenehm, aromatisch, ausgewogen
- bodenständig
- cremig, cremefarben
- ehrlich, edelherb, feinherb, frisch
- geschmeidig, glatt
- elfenbeinfarben, glänzend
- fein-säuerlich, herzhaft-pikant
- zart-schmelzend

Geruchs- und Aromarad

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch · Al servizio del settore latte



Quelle: Agroscope

Qualität



Qualität ist die Summe aller Eigenschaften eines Objektes in Bezug auf seine Eignung für bestimmte Zwecke.

riechen, schmecken, fühlen



Rezeptorreizung

Empfindung

Funktionalität

Schwelle

Befinden

Visualität

Erfahrung

Erinnerung

Erwartungen

Emotionalität

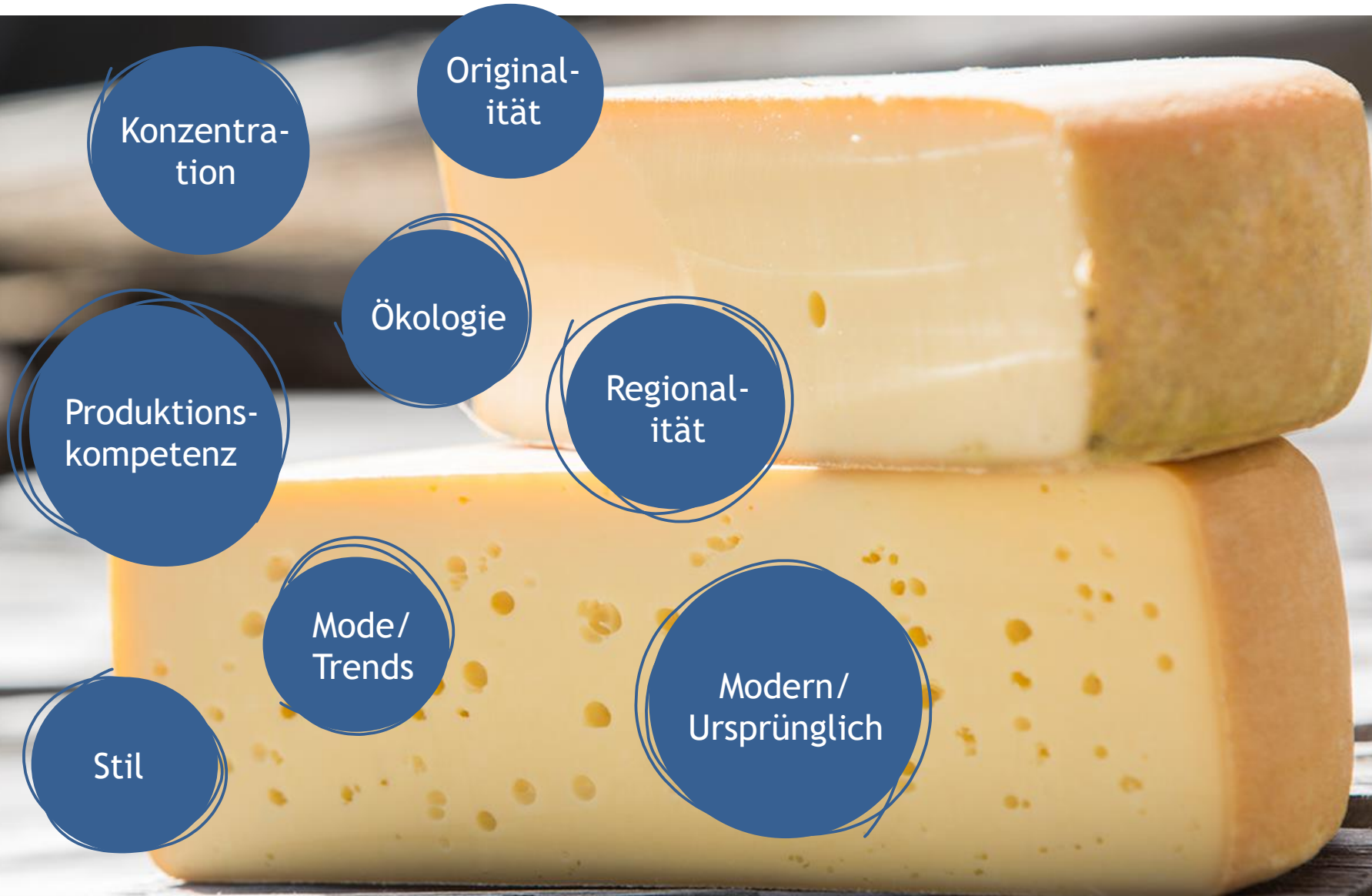
Vorliebe / Abneigung

Verwendungsmöglichkeit

Geschmack



Qualität - Geschmack



Qualität - Geschmack

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch · Al servizio del settore latte



Vertrauen
Beziehung
Lebenseinstellung
Wohlbefinden

Das Qualitätszeichen Südtirol



steht für

- 100% Milch aus Südtirol
- Qualitätskontrolle von der Milchgewinnung am Bauernhof bis zur Verarbeitung
- Gentechnikfrei vom Futter bis zur Verarbeitung
- natürliche Fütterung mit ausgewählten pflanzlichen Futtermitteln
- Artgerechte Tierhaltung und kontrollierte Tiergesundheit

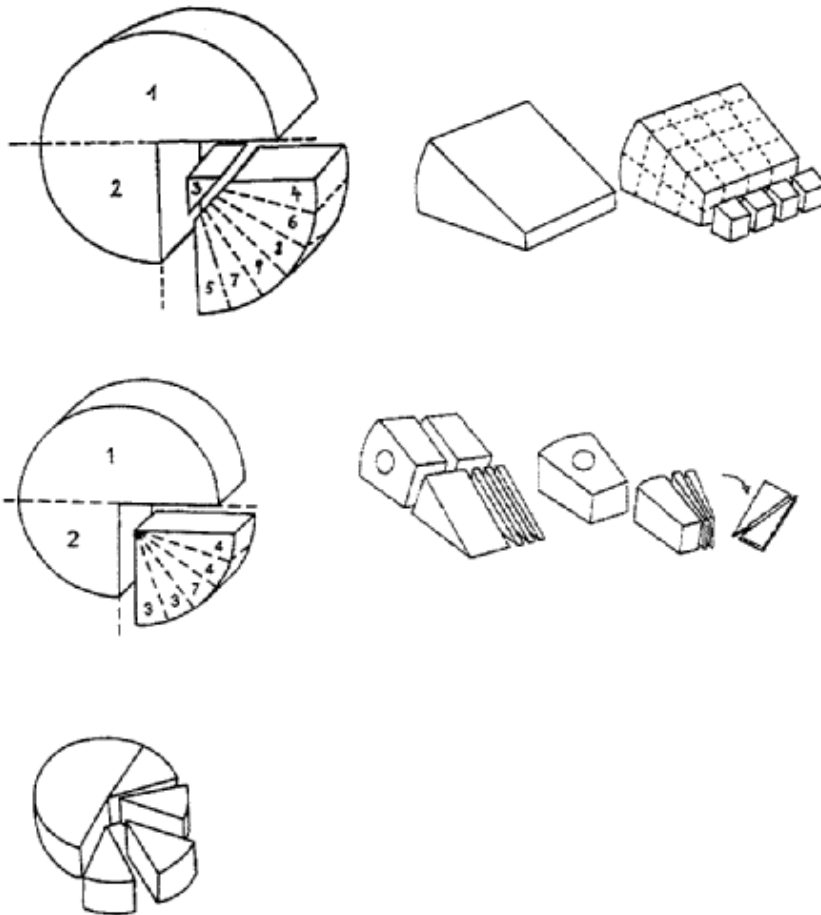
Käse präsentieren

Wichtig: Schneiden mit dem richtigen Schneidwerkzeug

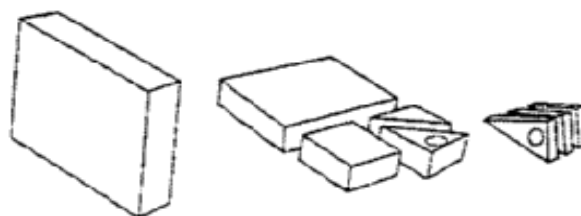
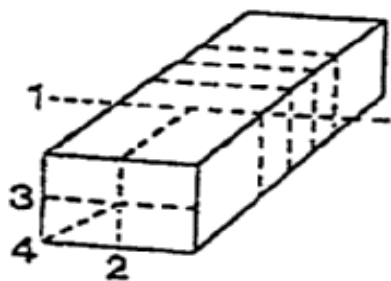
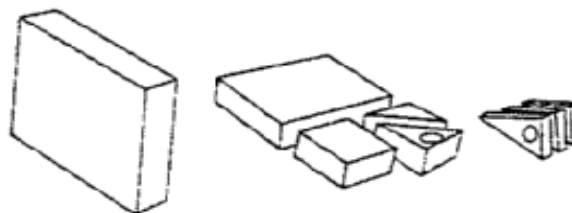
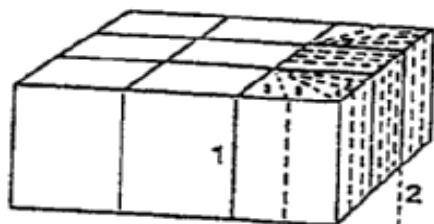
Unterschiedliche Systeme (Messer, Draht, etc.) für die verschiedenen Käse



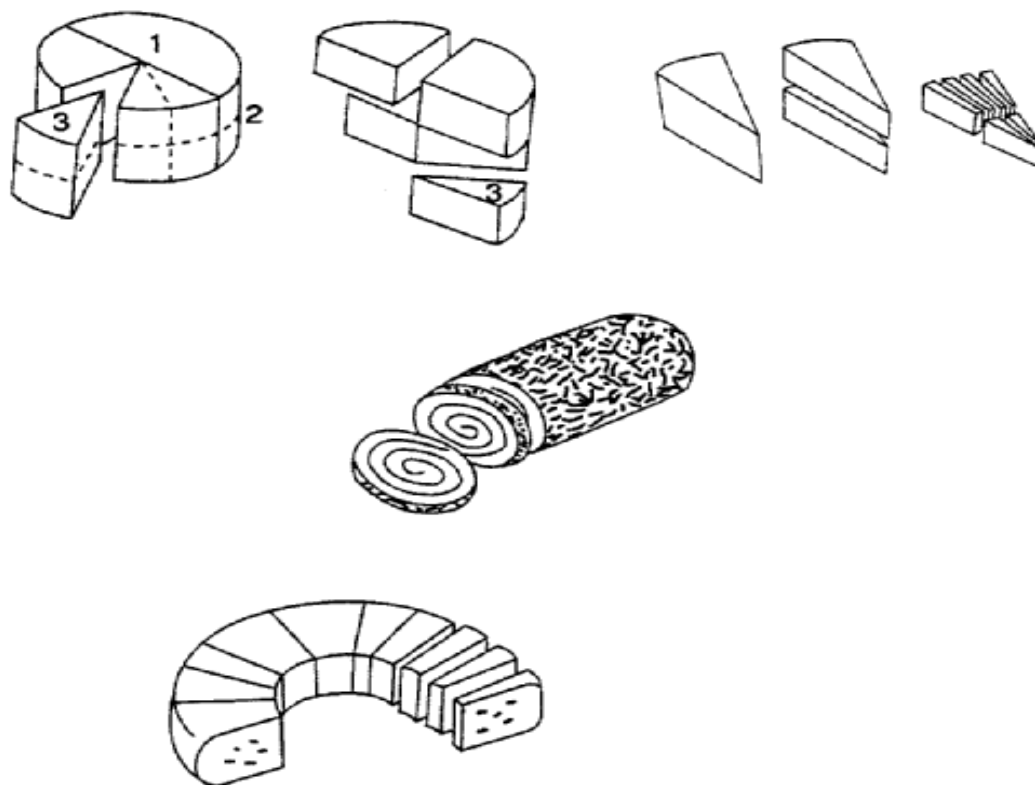
Schneidetechnik



Schneidetechnik



Schneidetechnik



Käsefehler



Produktverkostung



Ricotta



Mozzarella



Straciatella



Camembert Edelweiß



Schildhöfer



Dolomitenkönig



Stilfser



Gran Capra



Dolomit



Weinkäse



Graukäse



Ziggerlan



Auskunft

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch · Al servizio del settore latte



Sennereiverband Südtirol

☎ 0471 063900

✉ info@sennereiverband.it

Bertram Stecher (Almen und Direktvermarkter)

☎ 0471 063906 - 3481546561

✉ bertram.stecher@sennereiverband.it

Lukas Ebner (Rohmilch)

☎ 0471 063918

✉ lukas.ebner@sennereiverband.it

Andreas Österreicher (Lebensmittel)

☎ 0471 063928

✉ andreas.oesterreicher@sennereiverband.it