

Nachgefragt: Sensorik bei Fetten und Ölen

Mit einem neu eingerichteten Sensorik-Labor stellt die Nutriswiss AG ihre sensorische Qualitätssicherung auf ein neues Fundament (foodaktuell berichtete)*. Wir stellten Michèle Béatrice Suter, Laborleiterin Nutriswiss und Annette Bongartz, Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel und Getränke-innovation der ZHAW Wädenswil ergänzende Fragen.



Das neue Sensorik-Labor von Nutriswiss.

Warum ist die Degustation gerade für raffinierte Fette und Öle so wichtig?

Suter: Raffinierte Speiseöle sollen einen möglichst neutralen Geschmack haben. Daher spielt die sensorische Bewertung eine entscheidende Rolle in der Qualitätssicherung.

Was waren die wichtigsten Überlegungen bei der Konzeption eines Sensorik-Labors für Öle und Fette?

Suter: Die Produkte haben grossen Einfluss auf die erforderliche Ausrüstung. Für die Probenvorbereitung der Fette und Öle sind ein Kühlschrank, ein Wärmeschrank und eine Mikrowelle erforderlich. Das Sensoriklabor ist mit Wasserbädern ausgestattet, damit die Proben auf 60 °C erwärmt werden können. Manche Fette erstarren bei niedrigeren Temperaturen und könnten ohne Erwärmung nicht verkostet werden.

Wie hat das Feedback von Endnutzern, Panelisten und Wissenschaftlern die Gestaltung und Ausstattung beeinflusst?

Suter: Für die Beurteilung einiger Produkte haben wir die Produktbewertung mit Kunden gemeinsam ausgearbeitet und für die Planung der Ausstattung und Raumaufteilung verschiedene aktuelle Normen genutzt – Feedback von Endnutzern stand ja noch keines zur Verfügung. Unterstützt hat uns das Team der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW in Wädenswil.

Bongartz: Wir haben in der Forschungsgruppe Food Perception starke Kompetenz für Lebensmittel-Sensorik und Konsumentenforschung allgemein und im speziellen auch für die sensorische Evaluation von Speiseölen, insbesondere Olivenölen. In unserem 2023 nach neuesten Standards eingerichteten Sensorik-Labor unterhalten wir eine nach ISO 17025 akkreditierte Prüfstelle für sensorische Analytik und Konsumentenforschung (STS 0240). Bei uns finden zum Beispiel die sensorischen



Michèle Béatrice Suter, Laborleiterin bei Nutriswiss.



ZHAW Wädenswil

Annette Bongartz, Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation der ZHAW Wädenswil.

Prüfungen von Olivenölen durch das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) statt. Unsere langjährige Erfahrung mit infrastrukturellen und methodischen Erfordernissen der sensori-

schen Analytik und unsere Produkt-Expertise haben die Nutriswiss und uns in Austausch gebracht. Wir freuen uns über die erfolgreiche Umsetzung unserer Inputs.

Wie haben Sie die sensorisch neutrale und störungsfreie Umgebung sichergestellt?

Suter: Der Degustationsraum befindet sich neben den Büroräumen fernab von lauten Produktionsmaschinen oder störenden Gerüchen. Um Lichteinflüsse zu eliminieren, wurde das Sonnenlicht vollständig ausgeschlossen. Die Beleuchtung erfolgt standardisiert mittels Weisslicht. Zusätzlich wurden eine Rotlicht- und eine UV-Lampe installiert, mit denen bestimmte optische Einflüsse ausgeschlossen werden können. Der Raum ist in neutralen Farben eingerichtet. So können sich die Panelisten ohne Ablenkung auf ihre organoleptischen Eindrücke konzentrieren.

**In food aktuell 5/25 (S. 69) wurde das Sensorik-Labor der ZHAW, Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation, Forschungsgruppe Food Perception in Wädenswil, abgebildet. Durch eine missverständliche Bildbezeichnung entstand der Eindruck, die Abbildung zeige das Nutriswiss Sensorik-Labor.*