

Qualität sichern

Allgemeine qualitative Schäden von Nahrungsmitteln können wie folgt beschrieben werden:

- Beeinträchtigung der Farbe durch Nachdunkeln oder Aufhellen
- Verlust von Nährwert
- Verminderung oder Verlust der Bekömmlichkeit
- Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung
- Beeinträchtigung der Struktur des Lebensmittels, z. B. durch Verminderung, Verlust oder Aufbau von Viskosität (Fließfähigkeit).

Ziel ist es, mit geeigneten Haltbarmachungs- und Zubereitungsmethoden qualitative Schäden zu vermeiden. Die Grundvoraussetzungen sind dabei eine optimale Rohstoffqualität, eine gute Herstellungspraxis sowie optimale Lagermöglichkeiten.

Sensorische Prüfung von Lebensmitteln:

- Mit den Augen: Aussehen, Farbe, allgemeiner Zustand
- Mit der Nase: Geruch
- Mit der Zunge: Geschmack
- Mit den Händen: Konsistenz, Zustand der Oberfläche



