



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2024
Brennpunkt Sensorisches MHD:
Verschwendung vermeiden, Sicherheit garantieren, Geschmack be-
wahren – aber wie?

11. April 2024, Online-Konferenz, Frankfurt am Main

Titel:

Einfluss der Produktkommunikation auf die sensorische Gesamtakzeptanz von Krautsalat am Beispiel von Pflanzenextrakt als Konservierungsmittel

Autorin: Magdalena Bacher

Fachbereich Lebensmittelwissenschaften, Fachhochschule Wiener Neustadt am Campus Wieselburg, Wieselburg, Österreich

Um Frische Convenience-Produkte länger haltbar zu machen und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit aufrechtzuerhalten, werden bei der Produktion lebensmittelkonservierende Mittel eingesetzt. Diese chemischen Substanzen verhindern mikrobielles Wachstum. Trotz hoher Wirksamkeit stehen Konservierungsmittel in Verruf, potenziell gesundheitsschädlich zu sein. Dies führte zu Unsicherheiten der KonsumentInnen, die sich unter anderem auf deren Kaufentscheidung von Lebensmittel auswirkt. Weil der Lebensmittelhandel eine bestimmte Mindesthaltbarkeit wünscht und auch die Kundenanforderungen im Fokus stehen, werden von der Industrie Pflanzenextrakte als natürliches Konservierungsmittel getestet. Ein entscheidender Punkt, der die Anwendung von Pflanzenextrakten mindert, ist der starke Eigengeschmack der Substanzen.

In dieser Masterarbeit wurde ein Zwiebelextrakt als mögliches Konservierungsmittel bei der Entwicklung eines marinierten Krautsalates eingesetzt. Schlussendlich wurde der Krautsalat mit 6 % Zwiebelextrakt und ein Standardprodukt, das im österreichischen Supermarkt erhältlich ist, in einem Akzeptanztest mit experimentellem Design bewertet. Das Krautsalat-Standardprodukt enthielt Natriumbenzoat und Kaliumsorbat als Konservierungsmittel. Im Rahmen dieses Akzeptanztests wurde untersucht, wie sich Produktinformationen über die Haltbarmachung auf die sensorischen Bewertungen der ProbandInnen auswirkten. Die insgesamt 88 ProbandInnen wurden in eine Versuchsgruppe und eine Kontrollgruppe aufgeteilt. Während die Versuchsgruppe Informationen darüber erhielt, welche Haltbarmachungsmethode bei der Krautsalatprobe angewendet wurde, blieb diese Information der Kontrollgruppe vorenthalten. Die Ergebnisse zeigten, dass die Versuchsgruppe den Geruch, Geschmack und die Gesamtakzeptanz des Krautsalats mit Zwiebelextrakt positiver bewertete als das Standardprodukt, das Natriumbenzoat und Kaliumsorbat als Konservierungsmittel enthielt. In Bezug auf die Gesamtakzeptanz ergab sich in der Versuchsgruppe ein Durchschnittswert von 7,27 für den Krautsalat mit Zwiebelextrakt, während das Standardprodukt einen durchschnittlichen Wert von 5,76 erzielte. Dabei wurde ein statistisch signifikanter Unterschied festgestellt. Die Kontrollgruppe bewertete die Gesamtakzeptanz des Krautsalats mit Zwiebelextrakt mit einem Durchschnittswert von 6,84 und das Standardprodukt mit 6,65. In der Kontrollgruppe wurde kein statistisch signifikanter Unterschied beobachtet.

Die vorliegende Arbeit hat gezeigt, dass die Bereitstellung von Informationen über die angewandte Haltbarmachungsmethode einen signifikanten Einfluss auf die sensorischen Bewertungen der ProbandInnen hatte. Lebensmittelhersteller können von diesen Erkenntnissen profitieren, indem sie gezielt und transparent über die verwendeten Inhaltsstoffe und Herstellungsverfahren kommunizieren. Durch eine klare und verständliche Kommunikation können VerbraucherInnen besser informiert werden und eine positive Wahrnehmung des Produkts und der Marke entwickeln.