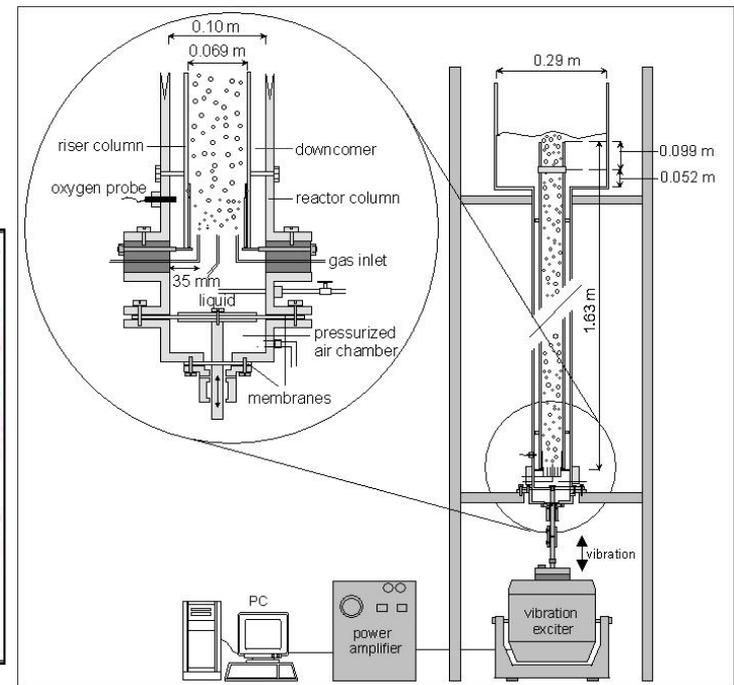
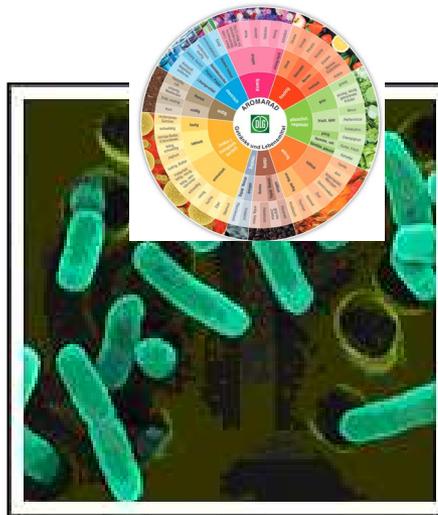


# Einführung in die Bioverfahrenstechnik 1

## Grundlagen der Bioverfahrenstechnik



Prof. Dr. Axel Blokesch

vorzugsweise erreichbar: [blokesch@fb2.fra-uas.de](mailto:blokesch@fb2.fra-uas.de)

Büro: Gebäude 8, Raum 212 a

Tel.: 0691533-3681

Als Prüfungsausschussvorsitzender auch Ansprechpartner für die Anerkennung von Leistungen aus einem vorhergehenden Studium und Planung eines Auslandsaufenthaltes

**Vorlesungen:** Mittwoch von 11:45 bis 13:15 in 8/211  
am 3.11., 17.11., 24.11.2021

# Vokabelliste zur Beschreibung von Produkteigenschaften

## Positive Eigenschaften

Farbe	Form	Bindung	Geruch	Geschmack	Mundgefühl		
hell /dunkel glänzend matt klar kräftig marmoriert produkttypisch appetitlich intensiv	natürlich sauber angenehm goldgelb naturtrüb hellbraun dunkelbraun leuchtend	glatt rund oval prall Scheiben Streifen stückig Würfel	pulpig cremig dickflüssig dünnflüssig glatt homogen	fruchtig buttrig karamellisiert süß vergoren rauchig sauer kräuterig	kräftig bitter buttrig kräuterig bratig karamellisiert typisch überzogen	süß frisch fruchtig harmonisch salzig sauer scharf	saftig al dente ausgetrocknet bissfest knusprig knackig cremig glatt stückig

## Negative Eigenschaften

Farbe	Form	Bindung	Geruch	Geschmack	Mundgefühl		
trüb stippig ungleichmäßig verfärbt	aufgeplatzt gebrochen Partikel rissig zerfallen zusammen- klebend grießig schuppig	breiig gallertartig geronnen grießig kurz puddingartig wässrig zähflüssig leicht gebunden	brandig erdig fischig heutig modrig muffig ranzig seifig stechend Sterillisati- onsgeruch Fremdgeruch	alt brandig dumpf erdig fade hafig heutig käsig leimig metallisch muffig	ranzig rauchig roh seifig Teigwaren roh/mehlig verdorben	adrigierend brennend faserig fettig gallertartig gummiartig holzig körnig kratzig mehlig	sandig schleimig seifig stumpf trocken zäh

Nestlé, <https://www.nestle.de/stories/maggi-sensorik>, aufgerufen am 3.11.2021



DLG-Grundlagenvokabular sowie der DIN EN ISO 8586: 2014-05

Empfehlenswerte Broschüre zum Download: DLG – Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft,

[https://www.dlg.org/fileadmin/downloads/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen/lebensmittelsensorik/2017\\_1\\_Expertenwissen\\_Geruchsschulung.pdf](https://www.dlg.org/fileadmin/downloads/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen/lebensmittelsensorik/2017_1_Expertenwissen_Geruchsschulung.pdf) ,

aufgerufen am 3.11.2021





QS Food, <http://qs-food.de/tag/sensorische-analyse-lebensmittel/>, aufgerufen am 3.11.2021

# Aspekte in der Beurteilung von Lebensmitteln

Tafelbild vom 3. November 2021, aus dem Kreis der Teilnehmenden formuliert

