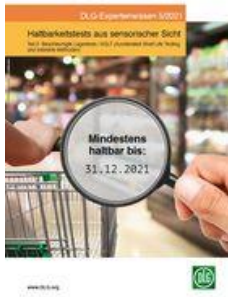


Expertenwissen & Broschüren

DLG-Expertenwissen 5/2021: **Haltbarkeitstests aus sensorischer Sicht.**

Teil 2: Beschleunigte Lagertests / ASLT



Wie kann ich bei Produkten mit langer Haltbarkeit das sensorische MHD festlegen?

Erfahren Sie mehr über den theoretischen Hintergrund beschleunigter Lagertests, über potenzielle Gefahren, wissenschaftliche Erkenntnisse sowie über die Datenauswertung. Praxiserfahrungen und Fallbeispiele runden das Expertenwissen ab. Eva Derndorfer war federführende Autorin, weiters im Autorinnenteam: Bettina Krämer, Anna Fenkes und Bianca Schneider-Häder.

ARGE Heunilch 2020: **Heumilch-Käse und seine Freunde**



Was harmoniert mit Käse? Regeln der Harmonielehre, sowie die Käsefreunde Wein, Bier, Tee, alkoholfreie Getränke, Brot, Honig und Beigaben werden detailliert portraitiert und zahlreiche spannende Kombinationen vorgestellt. Schon mal Emmentaler mit Gänseblümchengelee, Gouda mit Milky Oolong Tee, Heublumenrebell mit Lavendeldrink, Zillertaler Edelziege mit pane guttiau, Bachensteiner mit Waldhonig oder Langenegger Dorfkäse mit Birnen-Mandel-Rosmarinaufstrich probiert? Eva Derndorfer ist Teil des Autor:innenteams.

DLG-Expertenwissen 6/2020: **Die sensorische Schnellmethode CATA**



Das Expertenwissen stellt die sensorische Schnellmethode CATA (check-all-that-apply) detailliert und praxisbezogen vor.

Autorin: Eva Derndorfer.

Die Broschüre kann auf der Webseite der DLG kostenlos heruntergeladen werden.

DLG-Expertenwissen 2/2020: **Praxisleitfaden zur Panelschulung Teil 3**



Das Expertenwissen zeigt Methoden und Möglichkeiten zur Messung der Leistungsfähigkeit sensorischer Prüfer und Panels auf. Kriterien zur Messung der Leistungsfähigkeit werden dargestellt und Fallbeispiele durchgespielt. Das Autorenteam der Broschüre: Jörg Meier, Annette Bongartz, Jeannette Nuessli Guth, Rainer Jung, Eva Derndorfer, Bianca Schneider-Haeder. Die Broschüre kann auf der Webseite der DLG kostenlos heruntergeladen werden.

BIO AUSTRIA 2018: **Sensorische Wintergemüse Fibel**



Spannende Informationen, sensorische Eigenschaften und Rezeptideen mit Bio-Wintergemüsesorten –

in Zusammenarbeit mit Eva Derndorfer entwickelt.

DLG-Expertenwissen 3/2017: **Farben und ihre Einflüsse auf die sensorische Produktwahrnehmung**



In diesem Expertenwissen geht es um Farbsehen & Farbsehfehlsichtigkeit, um den Einfluss der Lebensmittelfarbe auf die sensorische Produktwahrnehmung, sowie den Einfluss von Geschirr & Umgebungsfarbe auf die Produktwahrnehmung. Ein Überblick über Farbstoffe in Lebensmitteln wird gegeben, und dabei zwischen färbenden Lebensmitteln und Farbstoffen unterschieden.

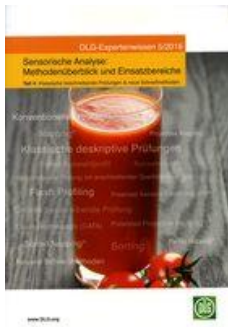
Welche Implikationen hat dieses Wissen für Produzenten, welche für den Handel? Auch das ist im Expertenwissen nachzulesen!

Eine Übersicht über schwarze und weiße Lebensmittel bildet den Abschluss.

Den Text für die Broschüre habe ich gemeinsam mit Marlies Gruber verfasst.

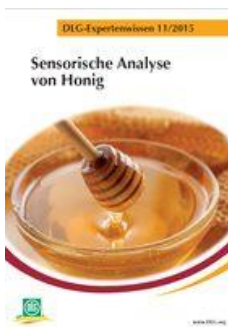
Die Broschüre kann auf der Webseite der DLG kostenlos heruntergeladen werden.

DLG-Expertenwissen 5/2016: **Sensorische Analyse: Methodenüberblick und Einsatzbereiche.** **Teil 4: Klassische beschreibende Prüfungen und neue Schnellmethoden**



In diesem Expertenwissen wird ein Überblick über altbewährte und neue deskriptive Methoden gegeben: Einfach beschreibende Prüfung, Konventionelles Profil, Konsensprofil, Freies Auswahlprofil, Flash Profiling, Beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung, Check-all-that-apply (CATA), sowie diverse Ähnlichkeitmessmethoden (Sorting, Napping, Partial Napping, Sorted Napping, Polarized Sensory Positioning, Polarized Projective Mapping). Als Autorinnen sind Bianca Schneider-Häder (DLG) und ich für den Inhalt verantwortlich. Die Broschüre kann auf der Webseite der DLG kostenlos heruntergeladen werden.

DLG-Expertenwissen 11/2015: **Sensorische Analyse von Honig**



In diesem Expertenwissen geht es um Honig: Wie entsteht er? Welche Inhaltsstoffe haben sensorische Bedeutung? Wie verändert sich Honig im Zuge der Lagerung? Wie kann man die Farbe des Honigs messen, wie

Proben für Honigverkostungen vor? Das und vieles mehr habe ich in diesem Expertenwissen zusammengetragen! Die Broschüre kann auf der Webseite der DLG kostenlos heruntergeladen werden.

ARGE Heumilch 2015: **Vegetarische Rezeptbroschüre**



Aus Milchprodukten und Käse werden oft deftige Gerichte gekocht. Nicht so in dieser Broschüre! Frischkäse lässt sich ganz leicht aus Joghurt zubereiten. Käse eignet sich als Salatzutat oder als Suppeneinlage. Pikante Topfenknödel schmecken super und liegen nicht im Magen, und Rezepte für Flammkuchen oder Holunderblüten-Topfeneis erfreuen das Gemüt.

Die Broschüre kann auf der Webseite der ARGE Heumilch kostenlos bestellt werden.

ARGE Heumilch 2014: **Käsesprache Schulungsunterlage**

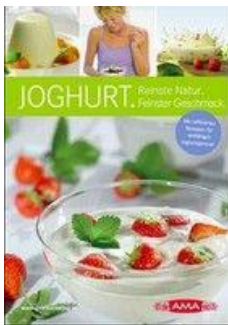


Käseverkostung leicht gemacht!

In dieser Schulungsunterlage wird die Wahrnehmung von Käse mit allen Sinnen erläutert. Es folgt eine Anleitung für die praktische Umsetzung einer professionellen Käseverkostung. Was muss vor einer Verkostung beachtet werden? Wie werden die Proben vorbereitet? Wie verkostet man Käse? Letztlich wird anhand eines Sensorik ABC's erklärt, wie der Gemack im Käse entsteht. Verkostungsblätter und eine ausklappbare Vorlage mit Käseteigfarben, Abbildungen diverser Rinden- und Lochungsarten, Begriffen für Aroma, Grundgeschmäcker und Textur runden die umfassende

Schulungsunterlage ab. Ein wunderschönes Projekt im Auftrag der Heumilch, mit Christiane Mösl und mir als Projektleiterinnen.

AMA 2013: **Joghurt. Reinste Natur. Feinster Geschmack.**



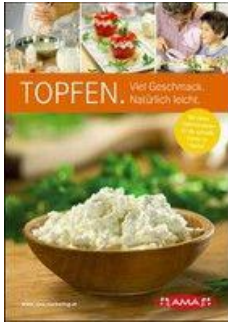
Joghurt eignet sich nicht nur für kalte Gerichte, sondern auch zum Kochen! In der 2013 erschienenen AMA-Joghurt-Broschüre finden Sie auf über 100 Seiten zahlreiche Genuss-Rezepte, die leicht sind, und über das gewisse Extra verfügen! Meine Kooperationspartnerin Mag. Angela Mörxbauer und ich freuen uns, dass wir zur Rezeptentwicklung beitragen konnten.

forum.ernährung heute 2013: **Smart food Choice**



"Eine kulinarische Bibliothek im Kopf erleichtert den Gang durch den Supermarkt" - so Marlies Gruber, wissenschaftliche Leiterin des forum.ernährung heute, im Vorwort der Broschüre. Der Ratgeber erklärt, wie man Qualität bei verschiedenen Lebensmittelgruppen erkennt, welche Öle zum Kochen oder Braten geeignet sind, was guten Balsamicoessigqualität auszeichnet, oder welches Fleisch für welche Zubereitung geeignet ist. Textlieferanten waren meine Kooperationspartnerin Mag. Angela Mörxbauer und ich.

AMA 2012: Topfen. Viel Geschmack. Natürlich leicht.



Topfen ist vielfältig verwendbar - kulinarisch und als Hausmittel. Fachlichen Input zu Ernährung bzw. Sensorik lieferten meine Kooperationspartnerin Mag. Angela Mörxbauer und ich.