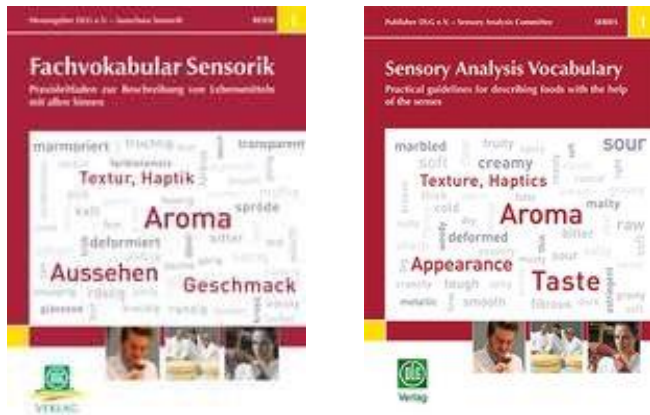


Buchkapitel



DLG Ausschuss Sensorik (Hrsg.):

Fachvokabular Sensorik

DLG-Verlag, 2. Auflage 2023 (1. Auflage 2015)

Praxisleitfaden zur Beschreibung von Lebensmitteln mit allen Sinnen.
Ich bin Autorin des Kapitels "Schokolade und Kakaoverzeugsnisse".

&

DLG Sensory Analysis Committee (Ed.):

Sensory Analysis Vocabulary

DLG-Verlag 2017

Der Erfolgstitel "Fachvokabular Sensorik" - jetzt auch in englischer Sprache! DLG Verlag (Publisher): "In many enterprises in the food industry the use of human senses for testing and measuring purposes – in other words sensory analysis – is an elementary component of development, production and supervisory processes. One challenge that regularly confronts testers is how to put the sensory impressions perceived into words in order to describe the food quality. Up to now, a defined specialist sensory vocabulary has only existed sporadically in some sub-sectors of sensory analysis. Translating the sensory impressions into language has thus so far generally been left to each assessor individually, which frequently leads to misunderstandings in communications between practitioners in day-to-day operations."

I'm the author of the book chapter on "chocolate and cocoa products".



Ernährung und Lebensmittel

Renovium Trauner Verlag, 2019.

Eva Derndorfer ist Teil des 11-köpfigen Autorenteam.



Busch-Stockfisch (Hrsg):

Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung

Kapitel: Sensorische Analyse von Sojaprodukten.
Behr's Verlag Aktualisierungsaufgabe 04/2018.

Kapitel: Sensorische Analyse von Milch und Milchprodukten.
Kapitel: Sensorische Analyse von Gewürzen.
Behr's Verlag Aktualisierungsaufgaben 4/2017; 6/2012; 10/2006.



Daniel Granato, Gastón Ares (eds.):

Mathematical and Statistical Methods in Food Science and Technology

Wiley-Blackwell, Februar 2014.

Mein erstes Buchkapitel in einem englischsprachigen Werk! In Co-Autorenschaft mit Andreas Baiertl verfasst.

Titel: "Multidimensional scaling (MDS)".



Markus Binner & Roman Steger (Hrsg):

Fremdspeisen

OK Offenes Kulturhaus im OÖ Kulturquartier 2013, Folio Verlag 2013.

"Fremdspeisen" ist ein außergewöhnliches Kunstprojekt eines Künstlers und eines Haubenkoches. Workshops über Essen im Asyl und Pommes rot wurden durchgeführt, kulinarische Feste veranstaltet - und dieses Buch geschrieben.

Ich freue mich, zu einem Gastbeitrag über Genuss eingeladen worden zu sein!



Salzer & Siewek (Hrsg):

Handbuch Aromen und Gewürze

Behr's Verlag, 2012 und 2013.

Ich bin Autorin folgender Kapitel:

Allgemeine Grundlagen der Gewürzsensoryk. Aktualisierungsaufgabe 03/2013.

Sensoryk und die Bedeutung der professionellen Anwendung bei Gewürzen.

Aktualisierungsaufgabe 03/2013.

Sensorysche Analyse von Gewürzen. Aktualisierungsaufgabe 08/2012.



Huse, Hellmann de Manrique, Bertels (Hrsg):

Menschen und Tiere weltweit.

Waxmann Verlag, 2011.

Kapitel "Fleisch oder Fisch auf den Tisch - oder doch keines von beiden?"



Muttenthaler, Limbeck-Lilienau, Zuna-Kratky (Hrsg):

Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht.

Technisches Museum Wien, 2008.

Für diesen Ausstellungskatalog habe ich ein Kapitel über "Sensorik und Geschmacksbildung" verfasst.