DHBW
Duale Hochschule
Baden-Württemberg
Mosbach
Campus Heilbronn

Steckbrief Sensorik-Labor

Ansprechpartner	Prof. Dr. oec. troph. Katja Priem
vorhandene technische Ausrüstung	• 10 Einzelkabinen: 2 x 5 Kabinen, voneinander völlig abgetrennt, abdunkelbar, jeweils mit Mundspülvorrichtung und Ausspuckbecken • Anbindung an das angrenzende Kulinarik-Labor (abgegrenzt durch Tür) • bestückbar über einen Mittelgang per klappbarer Luke an der Frontseite der Kabine • in den Einzelkabinen Touchscreen zur Bewertung der sensorischen Testreihen • Auswertungssoftware
Einsatzmöglichkeiten (welche Versuche sind möglich?)	• Durchführen von Doppelblindtests im Lebensmittel- und Getränkebereich • Durchführen von Geschmacks- und Geruchsproben • Durchführen von haptischen Tests • Durchführen von Produkttests • Computerbasierte Auswertung der Tests
Anwendungsfelder in der Praxis	• Produktentwicklung im Lebensmittel- und Getränkebereich • Ideengenerierung für neue Dienstleistungen im Food Management • Entwicklung von neuen Lebensmittel-Verpackungen • Verknüpfung von Marktstudien mit praktischen Versuchen
Für welche Vorlesungen am Campus HN relevant?	• Food Management: Kulinarik und Lebensmittelkunde, Mikrobiologie und Hygiene, Qualitätssicherung • Dienstleistungsmanagement: Marketing (v.a. Produktpolitik, Entwicklung neuer Produkte und Dienstleistungen für den privaten Konsumenten, Großhaushalte bzw. für die Gastronomie im Foodbereich • Konsumgüterhandel: Marketing (v.a. Distributionspolitik), Vertriebsinstrumente im Foodbereich