



Entwicklung eines Instruments zur sensorischen Selbstüberprüfung für Mitarbeiter der Lebensmittelbranche – SenseBase®

Prof. Dr. Guido Ritter

Prof. Dr. Thorsten Sander



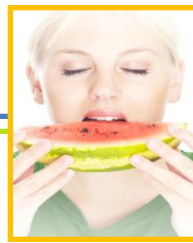
Das Projekt SenseBase®

- Das Projekt SenseBase wurde im Rahmen eines durch die EU und das Land Nordrhein-Westfalen geförderten Programms zur Entwicklung innovativer Methoden für die Lebensmittelindustrie bearbeitet.

Projektzeitraum: August 2009 - Januar 2012

SenseBase wurde von Januar bis Juli 2012 auf der Basis von Praxisrückmeldungen zu einem marktreifen Produkt weiterentwickelt.

- Produktidee: Entwicklung einer Möglichkeit für Unternehmen der Lebensmittelbranche, ihre Mitarbeiter hinsichtlich ihrer sensorischen Fähigkeiten selbst zu überprüfen und die Leistung mit einer Datenbank zu vergleichen.
- Inhalte von SenseBase:
 - Standardisierte, ohne Vorbereitung einsetzbare Tests zu Überprüfung der optischen, haptischen, Geruchs- und Geschmacksfähigkeiten.
 - Datenbank mit insgesamt 2000 Datensätzen, die als Vergleichsbasis dienen und eine Einschätzung der Ergebnisse Ihrer Mitarbeiter ermöglichen.



Sensorikmethoden

Überprüfung der sensorischen Fähigkeiten:



- Grundgeschmackstest
- 2 aus 5 Test
- Geschmacksempfindungstest



- Geruchsidentifikationstest



- Farbsehtest



- Haptiktest



Projekt SenseBase® - Konzept

SenseBase®

Die Sensorikmethoden

6 Tests zur Überprüfung der sensorischen Fähigkeit



→ Hardware

Das Online-Portal

Verwaltung der Testteilnehmer

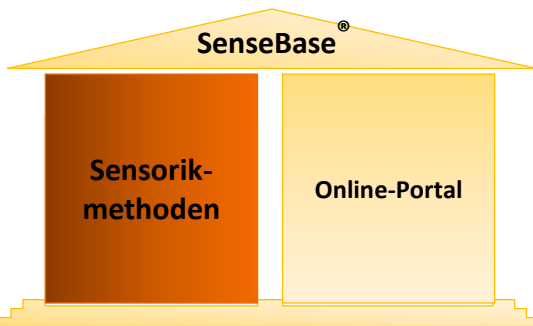
Online-Fragebogen

Online- Auswertung
Benchmarking

→ Software



Vorteile der Sensorikmethoden



Standardisierte & robuste Sensoriktests

Unkomplizierte Handhabung

Durchführung durch Ihre eigenen Mitarbeiter

Einfache Transportabilität

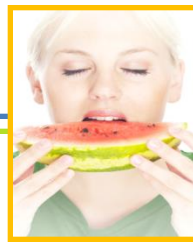
Geringe Anforderungen an die Testräume

Schnelle Vorbereitung

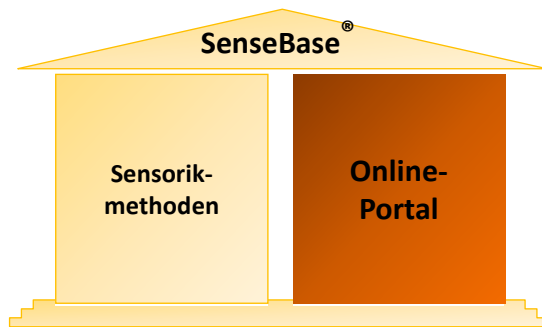
Platzsparende Aufbewahrung

Einsatzbereitschaft vor Ort

Sensorikmethoden können in individuellen Zusammenstellungen eingesetzt werden



Vorteile des Online-Portals



Einfache Bedienung

Individuelle Zusammenstellungen der Sensorikmethoden möglich

Online-Erfassung der Daten

Datenauswertung erfolgt automatisch

Zeitfunktion bei der Testdurchführung

Testteilnehmer werden verständlich durch die Anwendung navigiert

Benchmark-Abgleich in der Lebensmittelindustrie möglich



Kosten (zzgl. MwSt. und Versand)

- SenseBase® ist in zwei Ausfertigungen erhältlich, die sich in der Anzahl an Test-Zugängen (freigeschaltete Tests zur Online-Durchführung) sowie der Anzahl an Geschmackstests unterscheiden:
 - SenseBase®-40: 40 Test-Zugänge und Geschmackstests € 1.280,-
 - SenseBase®-15: 15 Test-Zugänge und Geschmackstests € 960,-
- Die Haltbarkeit einzelner Tests ist begrenzt, nach Ablauf des empfohlenen Verwendungszeitraums können Tests einzeln nachbestellt werden.



Preisliste für Nachfüll-Sets

Test-Modul	Preis zzgl. MwSt. und Versand
Geruchstest (12 Aromen)	96 Euro
Optiktest (Eine Farbreihe)	150 Euro
Grundgeschmackstest für 15 Personen und 15 Test-Zugänge	300 Euro
Grundgeschmackstest für 40 Personen und 40 Test-Zugänge	750 Euro
Haptiktest (10 Kegel)	550 Euro



Institute for
Sustainable Nutrition and
Food Production



Sie sind an SenseBase[®] interessiert?

Kontakt

Prof. Dr. Guido Ritter

E-Mail: ritter@fh-muenster.de

Fon: 0251 83-65429