

EFFIZIENTE LEBENSMITTELENSORIK DANK DIGITALISIERUNG

FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE IST ES ESSENZIELL, DASS PRODUKTE DEN HOHEN QUALITÄTS- UND GESCHMACKSERWARTUNGEN DER KONSUMENT:INNEN ENTSPRECHEN. DIE SENSORIK SPIELT DABEI EINE ENTSCHEIDENDE ROLLE, BEGINNEND VON DER ROHSTOFFEINGANGSKONTROLLE BIS ZUR ENDPRODUKTFREIGABE. UM LANGFRISTIG WETTBEWERBSFÄHIG ZU BLEIBEN, SIND FUNDIERTE SENSORISCHE BEURTEILUNGEN IN DER QUALITÄTSSICHERUNG UND PRODUKTENTWICKLUNG UNERLÄSSLICH.

SUSANNE AEGLER

Industrie 4.0 und Lebensmittelsensorik

Die Digitalisierung hat in den letzten Jahren einen bemerkenswerten Wandel in der Industrie vorangetrieben, welcher unter dem Begriff Industrie 4.0 die Vernetzung von Produktionsprozessen und Wertschöpfungsketten für eine reibungslose Zusammenarbeit von

Menschen, Maschinen und Systemen ermöglicht. Eine entscheidende Rolle in vielen internen Prozessen der Lebensmittelwirtschaft spielt dabei die Sensorik, welche ein wichtiges Bindeglied von der Rohstoffeingangskontrolle über die Produktentwicklung bis hin zur Endproduktqualitätssicherung ist. Auch bei zunehmendem Kostendruck und Fachkräftemangel bleibt die



Susanne Aegler



Digitale Qualitätskontrolle mit SensoTASTE

menschliche Sensorik unersetzlich, um komplexe sensorische Aspekte angemessen zu bewerten und um sicherzustellen, dass Konsument:innen das erwartete Produkt erhalten. Selbst diese human-sensorische Qualitätssicherung kann durch die Digitalisierung effizienter sein.

Kundenzufriedenheit & Qualitätskonstanz

Sensorische Analysen sind oft sehr aufwändig, insbesondere bei einer guten Dokumentation, welche für optimale Qualitätskonstanz und Kundenzufriedenheit erforderlich ist. Die Digitalisierung der Lebensmittelsensorik hilft dabei, die Prozesseffizienz zu steigern und die sensorischen Prozesse

Anleitung Online-Test von Nudelsalat

- QR-Code scannen, für die Demo-Applikation von SensoTASTE. Es ist ein Online-Test mit den abgebildeten Nudelsalaten. Die Datenerfassung ist anonym.
- Es werden zwei visuelle Kriterien und die Erwartungshaltung für das Esserlebnis bewertet.
- Ein integrierter Link führt direkt zum automatisch generierten Auswertungsbericht.



QR-Code für Online-Test

Online-Konsumententest mit SensoTASTE

nahtlos in die digitale Transformation des Unternehmens zu integrieren.

Im Bereich der sensorischen Produktentwicklung bietet die Digitalisierung zahlreiche Vorteile. Durch den Einsatz von Softwarelösungen wie SensoTASTE können Proben individuell bewertet und die Ergebnisse sofort in gemeinsamen Berichten zusammengeführt werden. Da die Teilnehmenden unabhängig voneinander ihre Bewertungen abgeben, ohne sich untereinander auszutauschen, ist Neutralität gewährleistet. Des Weiteren werden klare Rückmeldungen und Beschreibungen ermöglicht, was die Zusammenarbeit für Reformulierungen oder Neuentwicklungen erleichtert. Fundierte sensorische Beschreibungen und Fachvokabularien sind entscheidend, um die Stärken und Schwächen der Produkte zu identifizieren und geeignete Maßnahmen für ein erfolgreiches Produktsortiment abzuleiten.

Im Qualitätssicherungsprozess ist eine systematische und sensorisch begründete Produktfreigabe entscheidend. Eine reine "In/Out-Bewertung" oder "Gut/Nicht-Gut-Beurteilung" beinhaltet keine Fehlerbeschreibung. Bei Abweichungen sind ergänzende, verbale Charakteristika und eine strukturierte Dokumentation der Fehler notwendig, um richtig reagieren zu können und eine konstante Produktqualität zu gewährleisten. Dies ermöglicht die Erkennung saisonaler

Abweichungen und verhindert schlechende Qualitätsmängel, die von den Konsument:innen wahrgenommen werden könnten. Die Verwendung klar definierter sensorischer Fehlerbeschreibungen ist ein wesentlicher Bestandteil eines gut funktionierenden Qualitätsprozesses. Die Software SensoTASTE ermöglicht dabei eine hohe Automatisierung, eine schnelle Auswertung und eine strukturierte Daten-Ablage.

Digitales Massnahmen-Management

Das Massnahmen-Management erlaubt es, bei Fehlern oder Abweichungen in der Produktqualität, frühzeitig und gezielt Maßnahmen einzuleiten, um diese zu beheben. Durch die Integration digitaler Prozesse wird dieser Prozess effizient gestaltet. Das Unternehmen kann bei Qualitätsabweichungen zeitnah reagieren und entsprechende Maßnahmen ergreifen. Dadurch werden potenzielle Reklamationen reduziert und Kundenzufriedenheit verbessert.

Bei SensoTASTE wird im integrierten Massnahmen-Management neben der sensorischen Fehlerbeschreibung auch die Ursache und die erforderlichen Maßnahmen zur Fehlerbehebung mit Fotos, Termin, Verantwortlichkeit sowie automatischem E-Mail digital erfasst. Ein solcher Nachbearbeitungsprozess ist ef-

fizient sowie transparent, auch im Sinne von Rückverfolgbarkeit.

Sensoriksoftware SensoTASTE

Die webbasierte Sensorik-Software SensoTASTE, welche auf fortlaufende Sensorik-Projekte sowie regelmäßige Produktbeurteilungen spezialisiert ist, digitalisiert sämtliche Sensorikprozesse. Die automatisierte Auswertung und der Bericht werden sofort erstellt und per Mail versendet. Die Verkostungen können neu über eine Kalenderansicht angelegt und administriert werden. Es sind auch Schnittstellen zu digitalen Betriebssystemen (ERP, LIMS, ...) möglich. Eine Installation auf Endgeräten ist nicht erforderlich und die Software kann auf jedem Internet Device angewendet werden.

Verschiedene Sensoriktests sind abbildbar, wie Unterschiedstest, Lagertest, Profilierungstest, Panelschulungstests – und auch Beliebtheitstests. Einen solchen Beliebtheitstest können Sie in der abgebildeten Demo-Applikation von SensoTASTE gleich selbst durchführen!

Susanne Aegler,
Leitung Marketing & Sensorik,
SensoPLUS, Zug (Schweiz)

susanne.aegler@sensoplus.ch
www.sensoplus.ch/software/