

### **3.2. Methoden der Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln am Beispiel sachsen-anhaltinischer Produkte**

Aus der Erhebung zum Ernährungsverhalten allgemein und zu den produktspezifischen Verzehrsgewohnheiten der Sachsen-Anhalter im Rahmen eines Forschungsprojektes, gefördert vom Land Sachsen-Anhalt, geht hervor, daß die Qualität ein herausragendes Argument beim Kauf von Lebensmitteln ist. In den Befragungen deutete sich eine gewisse Tendenz zur Bevorzugung bestimmter sachsen-anhalttypischer Lebensmittel an.

Die Auswahl der Lebensmittel für die weitere sensorische und analytische Untersuchung erfolgte in einem Brainstorming sowie Expertenkonsultationen. Untersucht wurden dann:

- Harzer Käse
- Gewürzgurkenkonserven
- Bratwurst mit Kümmelnote (Rohwurst)
- Zwiebelleberwurst mit Majoran
- Knäckebrot
- Fleischsalat
- Mineralwasser

Mit Hilfe einer Rangordnungsprüfung nach Beliebtheit mit sensorisch ungeschulten Verbrauchern wurde eine weitere Eingrenzung der Prüfproben vorgenommen. Einer chemisch-analytischen, sensorischen und physikalischen Prüfung wurde dann das von Anhaltern "am meisten beliebte" und "am wenigsten beliebte" Produkt unterzogen.

Vor allem interessierte uns, worin der Unterschied zwischen diesen Produkten bestand und in welcher Weise der human-sensorisch festgestellte Abstand sich durch instrumentelle Meßmethoden bestätigen ließ.

Eine Präzisierung der sensorischen Qualität erfolgte mittels bewertender Beurteilung der Produkte durch ein Prüferpanel.

Die instrumentelle Untersuchung wurde mittels Texturanalyser, CIE-Lab-Farbmesssystem, dem Gassensor "Array" sowie der chemisch-analytischen Bestimmung des Eiweiß-, Fett- und Trockenmasseanteils und der kalorimetrischen Bestimmung vorgenommen.

Am Beispiel der Bratwurst mit Kümmel werden die Ergebnisse dargestellt.