

- - Pressemitteilung - -

Erstmalig Qualitätssiegel für die standardisierte Durchführung von Sensoriktests entwickelt

Hersteller von Nahrungs- und Genussmitteln, aber auch von Kosmetika sowie von Wasch- und Reinigungsmitteln, führen regelmäßig Produkttests durch, um die Erfolgchancen eigener Varianten zu überprüfen. Wichtige strategische Unternehmensentscheidungen hängen von den Ergebnissen dieser Marktforschungen ab; mit anderen Worten: Es werden nur die Varianten weiterverfolgt, die den „Geschmack der Verbraucher“ treffen. Projekte, die eine Beurteilung verschiedener Proben durch die menschlichen Sinne (meist Schmecken, Riechen und / oder Fühlen) zum Inhalt haben, werden auch als „Sensoriktests“ bezeichnet. Häufig wird bei der Durchführung von Sensoriktests allerdings vernachlässigt, dass die Testbedingungen die Ergebnisse ganz wesentlich beeinflussen.

Vor diesem Hintergrund wurde erstmalig in Deutschland ein vollständiges Qualitätskonzept zur Zertifizierung von Testinstituten für die Durchführung von Sensoriktests entwickelt. Grundlage des Konzeptes ist ein umfassendes Qualitätshandbuch, welches drei kritische „Problemfelder“ bei der Umsetzung identifiziert und im Detail entsprechende Qualitätssicherungsmaßnahmen beschreibt:

1. Standardisierte Testräumlichkeiten: Sicherstellung, dass die Urteile der Konsumenten nicht durch die Umgebung (uneinheitliche Lichtverhältnisse, Raumgerüche, variierende Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten) beeinflusst sind.
2. Geschultes Personal mit Sensorikerfahrung: Training aller Projektbeteiligten in Bezug auf Probenvor- und –zubereitung sowie Hygienevorschriften bzw. auch hinsichtlich der Anforderungen bei der Rekrutierung der Testpersonen.
3. Einheitliche Testmaterialien: Sämtliche Ausstattung der großzügigen Vorbereitungsküchen sind standardisiert, um beispielsweise zu gewährleisten, dass Kaffeeproben auch bei Nutzung verschiedener Testorte aus einheitlichen Tassen verkostet werden; ein umfangreiches Equipment zur Zubereitung der Proben wird ebenfalls im Detail aufgelistet und von allen zertifizierten Partnern bereitgehalten.

Das Qualitätskonzept basiert auf der 20-jährigen Erfahrung des deutschen Marktführers im Bereich Sensoriktests - isi Sensory Analysis. Je Testregion in Deutschland sowie auch im internationalen Bereich zertifiziert isi maximal einen Exklusivpartner. Zuvor wird die Einhaltung der verbriefen Qualitätskriterien des Handbuchs persönlich überprüft, und es erfolgt eine Schulung aller Verantwortlichen des Partnerinstituts durch isi-Fachpersonal. Dokumentiert wird diese Zertifizierung durch das „isi Qualitätssiegel“, welches Herstellern von Nahrungs- und Genussmitteln, aber auch von Kosmetika sowie von Wasch- und Reinigungsmitteln zukünftig die Sicherheit gibt, mit einem vertrauensvollen Partner zusammenzuarbeiten.

In Deutschland wurden bereits in München, Köln, Hamburg und Nürnberg Partner mit dem „isi Qualitätssiegel“ ausgezeichnet. Erste Zertifizierungen in Frankreich, England, Italien und Polen werden in Kürze vorgenommen.



Übergabe des „isi Qualitätssiegels“ an den exklusiven Hamburger Kooperationspartner „Markt Research“, mit dem isi auch ein Sensoriklabor betreibt (v.l. Dirk Degens, Lucas Erbsman, Geschäftsführer Markt Research; Robert Möslein Geschäftsführer isi Sensory Analysis)