



Frankfurt am Main,  
4. Februar 2025

## **DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik 2025: Interdisziplinarität und Komplexität nehmen zu**

**Aktuelle Entwicklungen und Perspektiven in der deutschsprachigen Lebensmittelsensorik im Fokus der neuen DLG-Publikation – Fünf Top-Themen identifiziert**

**Welche Entwicklungen und Aufgaben prägen die Lebensmittelsensorik im deutschsprachigen Raum? Welche neuen Perspektiven eröffnen alternative Proteine und Künstliche Intelligenz? Der jetzt veröffentlichte Trendmonitor Lebensmittelsensorik der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) liefert umfangreiche Antworten. Sie zeigen, dass Interdisziplinarität und Komplexität dieser Wissenschaft weiter wachsen: Die Lebensmittelsensorik wird in Unternehmen zunehmend in unterschiedliche Fachthemen rund um Lebensmittelqualität eingebunden. Das unterstreicht ihre steigende Bedeutung sowie die hohen Anforderungen an Sensorikverantwortliche. Die im dreijährigen Turnus erscheinende DLG-Publikation gilt als Impulsgeber für die Weiterentwicklung und Professionalisierung der Lebensmittelsensorik als bedeutende wissenschaftliche Disziplin.**

Die Ergebnisse des DLG-Trendmonitors Sensorik 2025 bauen auf den Antworten der Vorjahre auf, erweitert um aktuelle Themen wie den wachsenden Einsatz alternativer Proteine und Künstlicher Intelligenz (KI) in der Lebensmittelproduktion. Die Online-Befragung fand unter Federführung des DLG-Ausschusses Lebensmittelqualität (bis 2024 DLG-Ausschuss Sensorik) und der Hochschule Fulda, Fachbereich Lebensmitteltechnologie, statt. Im Oktober 2024 beteiligten sich 207 Fach- und Führungskräfte aus der deutschsprachigen Lebensmittelwirtschaft an der Umfrage, die Vergleichsmöglichkeiten für den praktischen Einsatz sensorischer Methoden und Werkzeuge bietet.

Aus dem 40-seitigen aktuellen DLG-Trendmonitor lassen sich folgende Kern-Aussagen ableiten:

### **Fünf Top-Themen**

Nachhaltigkeit in den Prozessen, Produktinnovationen, Clean Labeling, Gesundheit und Regionalität sind die fünf Top-Themen, mit denen sich Sensorik-Verantwortliche in der

Qualitätssicherung und Produktentwicklung entlang der Wertschöpfungskette Lebensmittel aktuell und zukünftig beschäftigen.

### **Stellenwert und Einsatzbereiche**

Die Lebensmittelsensorik in den Unternehmen ist sehr interdisziplinär aufgestellt und eine wichtige fachliche Säule bei der Bearbeitung vielfältiger und komplexer Fragestellungen. Sie muss im Rezepturmanagement und Monitoring neuer Lieferanten bzw. Rohwaren Lösungen für die zunehmende Vernetzung globaler, volatiler Wertschöpfungsketten entwickeln. Regionalität bleibt weiterhin ein Fokus. Gleichzeitig gilt es, sich dem verschärften internationalen Wettbewerb um neue Produktkonzepte, Verarbeitungstechnologien und Aromaprofile zu stellen – auch, um begrenzten Rohstoffqualitäten sowie limitierten hochwertigen Zutaten und Gewürzen zu begegnen und die Nachhaltigkeitsziele zu unterstützen. Zudem gilt es, die stetig wachsenden Erwartungen der Verbraucher an kürzere Zutatenlisten, Geschmack und gesundheitliche Aspekte von Lebensmitteln und Getränken zu erfüllen.

### **Lebensmittelverluste reduzieren**

Im Kontext der aktuellen Reduzierung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung geht es vor allem darum, Stoffkreisläufe zu schließen und alternative Rohstoffe aus Nebenströmen sensorisch zu bewerten, um sie als Zutat in Rezepturen zu integrieren. Neue Züchtungen, gerade auch beim Saatgut und im Pflanzenbau, müssen ein mit der Weiterverarbeitung abgestimmtes Aromaprofil aufweisen, damit sie in innovativen Rezepturen als alternative Proteinzutat punkten. Eine professionelle Verbrauchersensorik und sensorische Marktforschung muss diesen Prozess begleiten, um so bei akzeptierten Aromaprofilen nicht nur Erstkäufe, sondern Wiederkaufentscheidungen sicherzustellen.

### **Food Fraud im Fokus**

Forciert durch den weltweiten Kampf um Rohstoffe erhält das Thema Food Fraud in der Lebensmittelsensorik eine immer größere Bedeutung. Auch hier helfen sensorisch-analytische Methoden und geschulte Expertenpanels dabei, präventiv über eine ganzheitliche Produktanalyse bzw. mit Hilfe eines Screenings, den Betrügern auf die Spur zu kommen. Mit gerichteten chemischen, physikalischen instrumentellen Analysen lassen sich Echtheit und Qualität von Zutaten detaillierter quantifizieren.

### **Lebensmittelsicherheit**

Unverändert hohe Anforderungen an Sensorikverantwortliche stellt auch die Verschärfung des Risikomanagements zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Denn die Food Safety-Standards zum Qualitätsmonitoring bei Produkt- und Prozesskontrollen erfordern verstärkt professionelle organoleptische Verifizierungsverfahren. Anwendungsfelder der

Lebensmittelsensorik sind laut Teilnehmern der Umfrage vor allem die „Überprüfung von Produktstandards“, „Lagertests“, „MHD-Tests“ und „Rezepturanpassungen bzw. -neuentwicklungen“ gefolgt von der „Überprüfung von Reklamationen“.

### **Digitalisierung**

Die Bedeutung von Digitalisierung und KI wächst kontinuierlich und verlangt auch im Bereich der Lebensmittelsensorik eine intensive Auseinandersetzung mit diesen Technologien. Bis zu 70 Prozent der Befragten setzen sich mit der „digitalen Prozessunterstützung“ in der Expertensensorik auseinander. Auf diese Weise lassen sich bislang ungenutzte Potenziale zur Steigerung von Effizienz und Qualität nutzen. Dies umfasst sowohl das Prüfer- und Datenmanagement als auch die Weiterentwicklung von Prozessautomatisierungen und das Inline-Qualitätsmonitoring in der Produktion.

### **Alternative Produkte**

Produkte aus alternativen Proteinen sind im Mainstream angekommen. Gut die Hälfte der Befragten nutzt alternative Proteine in Rezepturen. Entwickelt werden jeweils von einem Viertel sowohl Ersatz-Produkte mit imitierten Aromaprofilen als auch neue Alternativ-Produkte mit eigenem Aromaprofil. Ein geringerer Anteil der Teilnehmenden entwickelt funktionelle Inhaltsstoffe und Hybridprodukte. Bei der Rohstoffbasis dominieren vor allem pflanzliche Alternativen wie Hülsenfrüchte, Getreide, Ölsaaten und Nüsse. Aber auch Samen, Pseudogetreide und Trester aus Nebenströmen werden verarbeitet. Alternativen auf Basis von Algen, Insekten oder auch Mykoproteinen gewinnen langsam an Bedeutung. Alle Konzepte eint die Herausforderung, in der Textur sowie im Aromaprofil zu überzeugen sowie die Rohstoffbeschaffung in Qualität und Quantität zu meistern.

Die Ergebnisse des DLG-Trendmonitors Lebensmittelsensorik 2025 zeigen Verbesserungspotenziale und Ideen für die Entwicklung von Problemlösungen auf. Es wird deutlich, an welcher Stelle der Entwicklungspfade sich die methodische Umsetzung der Lebensmittelsensorik, das Prüfermanagement und die Prüferqualifizierung, der begleitende Einsatz der „Instrumentellen Sensorik“, die unterstützende „Digitalisierung und KI“, aber auch der „Einsatz alternativer Proteine“ in den Unternehmen befinden.

**Der DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik 2025 steht kostenfrei als Download zur Verfügung unter <https://www.dlg.org/trendmonitor-2025/>**

**Presse-Kontakt:**

Regina Hübner

Pressereferentin

+49 69 24788-206

[R.Huebner@dlg.org](mailto:R.Huebner@dlg.org)

**DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft**

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

**[www.dlg.org](http://www.dlg.org)**