# Internationaler DLG-Sensorik Award 2027
## Ausschreibungs- und Verleihungsrichtlinien

(Stand: 01.09..2026)

**1. Präambel**

Die Lebensmittelsensorik ist ein Fachgebiet mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Lebensmittelverarbeitung als auch in der Forschung & Lehre, der amtlichen Lebensmittelüberwachung und im Rahmen von Qualitätsprüfungen und –wettbewerben. Wenngleich sich das Sortiment an Lebensmitteln durch den Einsatz „alternativer Proteine“ und die Bemühungen um mehr Nachhaltigkeit dynamisch verändert, bleibt der Geschmack laut Marktstudien für Konsumenten weiterhin das wichtigste Kriterium und beeinflusst maßgeblich die Wiederkaufsraten. Damit spielt die Lebensmittelsensorik nach wie vor eine essentielle Rolle in der Lebensmittelwirtschaft.

Dieser interdisziplinäre Bereich verfügt über eine Vielzahl von offenen Fragestellungen und Verbesserungspotenzialen sowohl in der Grundlagen- als auch in der angewandten Forschung. Eine der Herausforderungen zur Forcierung des weiteren erfolgreichen Einsatzes der Lebensmittelsensorik im Rahmen der Produktentwicklung oder -verbesserung sowie zur Überwachung der Lebensmittelqualität liegt darin, die noch offenen Fragen und Probleme zu beantworten. Dies wird schwerpunktmäßig vom Wissen und Können der Wissenschaftler einerseits und von den fachlichen und monetären Rahmenbedingungen der Forschung andererseits bestimmt.

Die DLG stiftet in diesem Zusammenhang den „Internationalen DLG-Sensorik Award“.

**2. Ziele**

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ ist eine Ehrung für wissenschaftliche Nachwuchskräfte, die außergewöhnliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik vorweisen können. Neben der wissenschaftlichen Qualität soll die Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen stiften und die Anwendung sensorischer Methoden unterstützen. Mit dem von der DLG verliehenen Preis soll diese herausragende Leistung geehrt und der Wissenschaftler bei der Fortführung seiner Arbeit unterstützt werden.

**3. Zielgruppen**

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ wird vorrangig an Nachwuchswissenschaftler verliehen, die im deutschsprachigen Raum tätig sind und ein Thema im Bereich der Lebensmittelsensorik bearbeiten in Form von:

a) Projektarbeiten oder Semesterarbeiten im Rahmen von Master-/Bachelor-Studiengängen
b) Abschlussarbeiten im Rahmen von Master-/Bachelor-Studiengängen
c) sonstige Forschungsarbeiten und –projekte auch außerhalb von Hochschulen

Der Fokus der eingereichten wissenschaftlichen Arbeiten sollte auf einzelnen abgegrenzten Projekten liegen, die ggf. auch Bestandteil komplexerer Forschungsarbeiten sein können. Aus mehreren Teilprojekten bestehende umfassende Forschungsarbeiten gelten im Sinne der DLG-Ausschreibungs- und Verleihungsrichtlinien nicht als Einzelarbeit und dürfen folglich auch nicht als solche eingereicht werden.

## 4. Preis und Preisverleihung

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ wird von der DLG jährlich vergeben. Der Preis setzt sich zusammen aus Kommunikationsmaßnahmen, einer Preisverleihung mit Urkunden- und Medaillenübergabe sowie der Vergabe einer Fördersumme von 2.500 Euro als Beitrag zur Fortführung der wissenschaftlichen Arbeit. Über die Ausschreibung und Vergabe entscheidet die DLG gemeinsam mit dem DLG-Ausschuss Lebensmittelqualität & Sensorik.
Sofern es dem wissenschaftlichen Beirat nicht möglich ist, sich aufgrund der hohen Qualität der eingereichten Beiträge auf einen Preisträger zu fokussieren, besteht die Möglichkeit den „Internationalen DLG-Sensorik Award“ auf maximal 2 Preisträger zu verteilen. Das bedeutet, dass sich der Preis jeweils aus einer Urkunde und Medaille, der Fördersumme von 1.250 Euro und den Kommunikationsmaßnahmen zusammensetzt. Die öffentliche Verleihung des „Internationalen DLG-Sensorik Awards“ erfolgt im Rahmen der **Online-Konferenz des DLG-Lebensmitteltags Sensorik am 18. März 2027.**

## 5. Bewerbungs- und Verleihungsverfahren

Die Ausschreibung des „Internationalen DLG-Sensorik Awards“ erfolgt durch die DLG gemeinsam mit dem DLG-Ausschuss Lebensmittelqualität & Sensorik in Form eines Call-for-Papers-Verfahrens. Die Anmeldung der Beiträge erfolgt in Form von Kurzfassungen (Abstracts) in deutscher Sprache. Entsprechende Abstract-Vorlagen werden im Download unter www.DLG.org/DLG-Sensorik_Award zur Verfügung gestellt.
Der Einsender ist aufgefordert, seinen Beitrag in einen der nachfolgend aufgeführten produkt- und branchenübergreifenden Themenbereich einzuordnen:

- Sinnesphysiologie und sinnesphysiologische Grundlagen
- Sensorische Methoden (Analytik und Hedonik)
- Panelrekrutierung, -schulung und –motivation
- Statistische Methoden
- Instrumentelle Sensorik
- Semantik/sensorische Sprache
- Qualitätsveränderungen/-verluste
- Zutaten-/Rohstoffmodifikation
- Verbraucherakzeptanzen/-präferenzen
- Genuss-/Sinnesschulung
- Digitalisierung und KI in der Sensorik
- Sonstige Themen

Die eingereichten Abstracts werden vom wissenschaftlichen Beirat (Gremium aus mindestens 5 führenden Sensorikwissenschaftlern) bewertet. Hier wird eine Vorauswahl getroffen und darüber entschieden, ob der Beitrag als Poster oder als Video-Kurzvortrag im Rahmen der Online-Konferenz des DLG-Lebensmitteltags Sensorik am 18. März 2027 vorgestellt wird. Aus den 10-minütigen Video-Kurzvorträgen wird abschließend der Preisträger ermittelt.
Die für die Posterpräsentation vorgeschlagenen Beiträge, können ihre Arbeiten in einer Postersession. im pdf-Format auf dem digitalen Marktplatz bzw. Tagungsarchiv zur o.g. Veranstaltung publizieren.
Im Auswahlprozess werden folgende Auswahlkriterien an die Bewerber gestellt:

a) fachliche Bewertung der Qualität der wissenschaftlichen Arbeit und
b) fachliche Bewertung der Präsentation der wissenschaftlichen Ergebnisse.

## 6. Kostenübernahme durch die DLG

Allen Präsentatoren (Referenten, Poster-Autoren) wird eine kostenfreie Teilnahme am Fachprogramm des DLG-Lebensmitteltags Sensorik 2027 gewährt.

## 7. Kontaktdaten zur Einreichung der Unterlagen

DLG e.V., Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel, Frankfurt/M., B. Schneider-Häder
Tel: (+49) 069-24788-360; sensorik@dlg.org; **Einsendeschluss: 10. Dezember 2026**