



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2024
Brennpunkt Sensorisches MHD:
Verschwendung vermeiden, Sicherheit garantieren, Geschmack be-
wahren – aber wie?

11. April 2024, Online-Konferenz, Frankfurt am Main

Titel:

Die Akzeptanz von Fleischersatzprodukten bei Jugendlichen: Eine sensorische Evaluierungsstudie unter Berücksichtigung von Nahrungsaversionen und Neophobie

Autorin: Cornelia Felbinger

Fachbereich Lebensmittelwissenschaften, Fachhochschule Wiener Neustadt am Campus Wieselburg, Wieselburg, Österreich

Jugendliche verzeichnen derzeit den größten Zuwachs im Flexitarismus, was mit einer Reduktion von tierischen Produkten aus ethischen, umweltschützenden oder gesundheitlichen Gründen einhergeht. Diese Zielgruppe ist entscheidend für Hersteller*innen von Fleischalternativen.

Die vorliegende Studie mit 250 Jugendlichen zielte darauf ab, zu untersuchen, inwiefern diese in der Lage sind, anhand sensorischer Merkmale zwischen Chicken Nuggets, Hybrid-, Ersatz- und Alternativnuggets zu differenzieren. Zusätzlich wurde analysiert, welche sensorischen Attribute für die Beschreibung geeignet sind und wie der spezifische Geschmack der Rohstoffe die Produktpräferenz beeinflusst.

Hierfür wurden insgesamt sechs Proben herangezogen, wovon zwei der Proben klassische Hühnerfleischnuggets darstellten und die restlichen vier sich aus Hybrid-, Alternativ- und Fleischersatznuggets zusammensetzten. Sensorische Methoden wie die Einfach beschreibende Prüfung, Napping und CATA wurden angewendet, um relevante Eigenschaften der Fleischersatzprodukte zu identifizieren, die bei Jugendlichen zu Abneigung oder Gefallen führen könnten. Zur Nahrungsaversion wurde ein Fragebogen zum Thema Essgewohnheiten, Neophobie und Ekel an die Proband*innen ausgegeben. Anhand ihrer Nahrungsaversionen wurden sie in fünf Gruppen eingeteilt.

Zur Auswertung der gesammelten Daten wurden eine CATA-Analyse, die Korrespondenzanalyse, Cochran`s Q-Test und eine Penalty-Analyse durchgeführt. Der Einfluss von Nahrungsaversion wurde über die konfirmatorische Faktorenanalyse (CFA), eine agglomerative hierarchische Clusteranalyse (AHC) und k-nearest neighbour clustering (KNN) ermittelt.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Jugendlichen die Substitute im Geschmack und in der Textur als vergleichsweise schlechter empfanden und unterschiedlich im Vergleich zu den Vollfleischvarianten beschrieben, obwohl es keine signifikanten Unterschiede im Aussehen gab. Es wurde zwar erkannt, dass alternative Rohstoffe eingesetzt werden, diese konnten aber weitgehend nicht konkret benannt werden. Zudem konnte ermittelt werden, dass das etablierte sensorische Fleischvokabular für die Beschreibung der Alternativen um die geschmacksgebenden Eigenschaften erweitert werden sollte. Überraschenderweise beeinflussten Nahrungsaversionen die Bewertungen nicht wesentlich. Die Studie hebt die anspruchsvollen Geschmacksnerven der Jugendlichen hervor und unterstreicht die Wichtigkeit, alternative Produkte an diese sensorischen Erwartungen anzupassen.