

DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel – Ihre Partnerschaft

Unterstützen Sie mit Ihrem Engagement das neue Standardwerk der deutschsprachigen Lebensmittelbranche. Die DLG bietet Ihnen als Premium Sponsor und Sponsor die Möglichkeit, das Gesamtprojekt bzw. Teilprojekte gezielt zu fördern.

Premium-Sponsor:

- Prominenter Partner (Erst-Nennung) auf allen Stufen der Projektentwicklung
- Unternehmens-Logo, Internet-Link auf Projekt-Seiten sowie Online- und Print-Publikationen über die gesamte Projektlaufzeit
- Prominente Positionierung (inkl. Porträt) im „DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel“ sowie allen damit verbundenen Kommunikationsmedien (Print & Online)
- Prominente Nennung auf allen Informationsmaterialien bei Workshops, Tagungen, Poster-Sessions und Seminaren zum Thema „DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel“
- Nutzung der Ergebnisse für die eigene Qualitäts- und Entwicklungsarbeit sechs Wochen vor offizieller Veröffentlichung

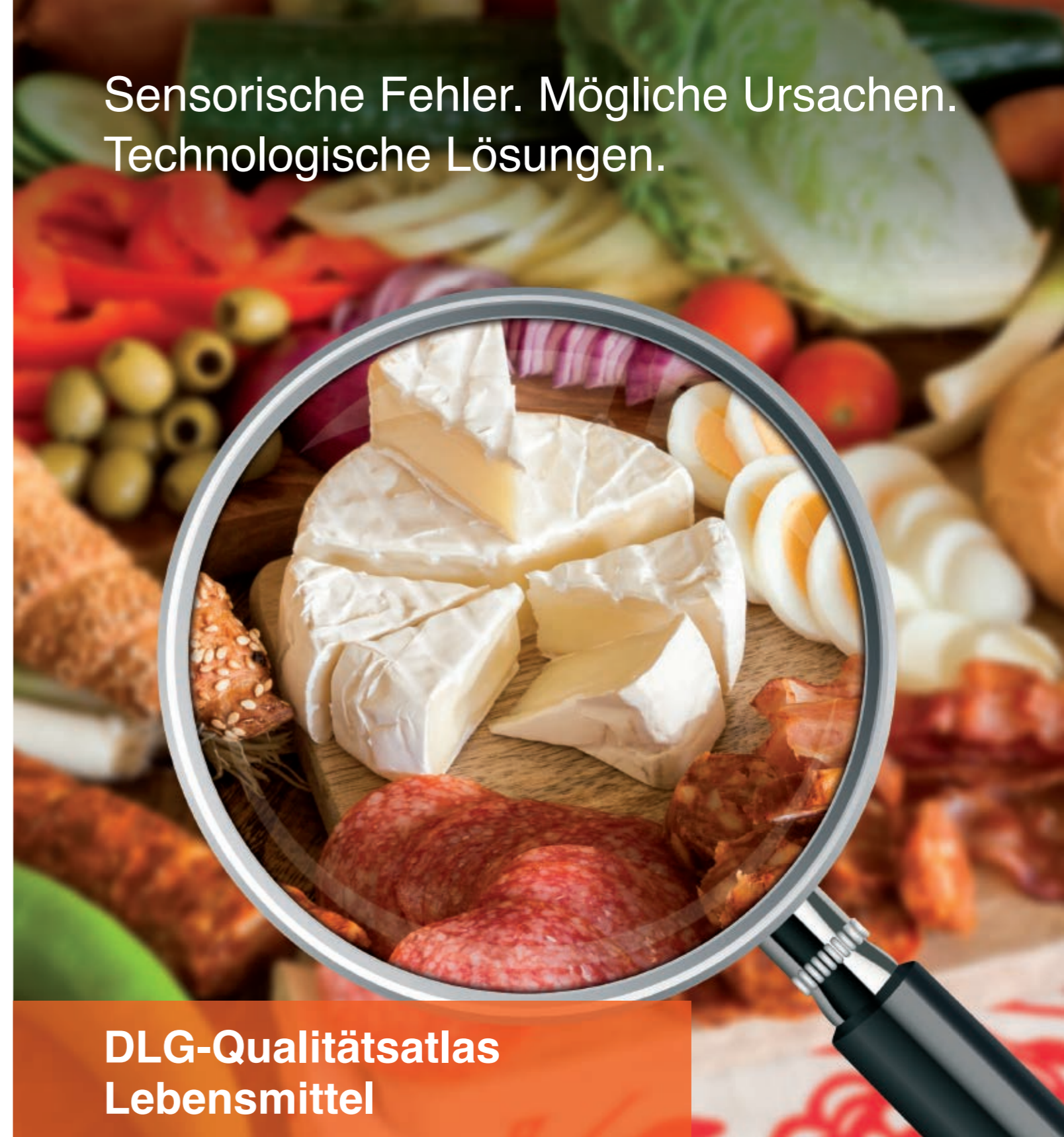
Sponsor:

- Partner für definierte Teilprojekte im Rahmen der Entwicklung des „DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel“ (z. B. für Molkereierzeugnisse)
- Unternehmens-Logo, Internet-Link auf Teilprojekt-Seiten sowie Online- und Print-Publikationen das Teilprojekt betreffend
- Nennung im „DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel“ sowie allen damit verbundenen Kommunikationsmedien (Print & Online)
- Nennung auf allen Informationsmaterialien bei Workshops, Tagungen, Poster-Sessions und Seminaren das Teilprojekt betreffend
- Nutzung der Ergebnisse für die eigene Qualitäts- und Entwicklungsarbeit sechs Wochen vor offizieller Veröffentlichung

Weitere Informationen:

DLG e.V., Fachzentrum Lebensmittel
Miriam Weiser, Tel. +49 69 24788 245, FachzentrumLM@DLG.org
www.DLG.org/Qualitaetsatlas

Sensorische Fehler. Mögliche Ursachen. Technologische Lösungen.



DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel

Von Experten entwickelt.



DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 24788-311 · Fax +49 69 24788-8311
FachzentrumLM@DLG.org · www.DLG.org



www.DLG.org

Das Projekt

Qualitätsfehler in Lebensmitteln lassen sich in vielen Fällen an Hand sensorischer Analysen erkennen. Die Ursachen für sensorische Mängel sind allerdings vielfältig. Es bedarf in den meisten Fällen einer jahrelangen Erfahrung und eines hohen zeitlichen Aufwands, um mögliche Fehlerquellen zu detektieren und Prozesse in der Herstellung oder Entwicklung von Produkten so anzupassen, dass diese Fehler korrigiert und vermieden werden können.

Bisher gibt es kein produktübergreifendes Standardwerk für die deutschsprachige Lebensmittelbranche, das diesen Prozess produktgruppenspezifisch definiert. Mit dem DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel wird die DLG in einem umfassenden Forschungsprojekt diese Lücke schließen: Zusammen mit einem Experten-Netzwerk aus Lebensmittelensensoren und Lebensmitteltechnologern werden für die wichtigsten Lebensmittelgruppen sensorische Fehler und ihre Ursachen aufgelistet sowie technologische Maßnahmen definiert, um diese zu beheben.



Der Prozess

- Grundlage zur Erstellung des DLG-Qualitätsatlas sind die produktgruppenspezifisch definierten sensorischen Fehler nach dem DLG-5-Punkte Schema[®] sowie die Fehlerbeschreibungen aus der DLG-Publikation „Fachvokabular Sensorik“.
- Die sensorischen Fehlerquellen und ihre technologischen Lösungen werden systematisch für die wichtigsten Lebensmittelbereiche von Experten erarbeitet. Die ersten Produktbereiche sind: Molkereierzeugnisse, Fleisch, Fisch & Seafood sowie Backwaren. Weitere Produktbereiche folgen.
- Ausgewiesene Experten übernehmen die wissenschaftliche Patenschaft für die verschiedenen Branchen. In Forschungsstudien sowie Bachelor- und Masterarbeiten werden die einzelnen Bausteine des Qualitätsatlas sukzessive erarbeitet.
- In umfassenden Analysen werden die Ergebnisse interdisziplinär zusammengeführt und technologische Lösungen definiert.
- Die Ergebnisse werden pro Produktbereich publiziert und in einer Online-Datenbank zusammengefasst.

Das Ziel

Ziel ist es, mit dem DLG-Qualitätsatlas Lebensmittel ein innovatives Standardwerk für die deutschsprachige Lebensmittelwirtschaft zu schaffen. Die Publikationsreihe und Online-Datenbank bieten eine wissenschaftlich fundierte Orientierung entlang des gesamten Produktionsprozesses, liefern wichtige Impulse für die technologische Entwicklung und schulen zukünftige Fachkräfte in der Erkennung sensorischer Fehler und deren Vermeidung.

Der Nutzen

- Standardwerk für die Diskussion in Fachverbänden und Institutionen („Code of Practice“)
- Grundlage zur Verbesserung der Lebensmittelqualität und praktische Hilfestellung entlang des gesamten Herstellungsprozesses
- Unterstützung des Qualitätsmanagements sowie der Lebensmittelüberwachung bei der schnellen Ursachenermittlung von Fehlern
- Grundlage für Forschung und Entwicklung neuer Produkte und Maschinen
- Aus- und Weiterbildung von Fachkräften und Multiplikatoren

Beispiel aus Qualitätsatlas:

Aussehen Rohschinken
Fehler: Rand grau / grün

Beschreibung: Eine Vergrauung in der zum Speck gelegenen Randzone der Muskulatur	
Ursache:	Abhilfe:
<ul style="list-style-type: none"> • oxidative Veränderung (Peroxidbildung) - durch mangelhafte Speckqualität - zu hohen pH-Wert - zu kurze Pökzeit - unzureichende Umrötung • zu lange und unsachgemäße Gefrierlagerung 	<ul style="list-style-type: none"> • Rohstoffqualität verbessern (Speckgewebe mit weniger mehrfach ungesättigten Fettsäuren) • Pökzeit erhöhen

