



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:

Länderspezifische Unterschiede in der sensorischen Wahrnehmung von be-
liebten Süßwaren. Ein Vergleich zwischen Dänemark und Österreich

Autorin: Kerstin Eder

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

In dieser Arbeit wurden sensorische Abtestungen von beliebten Süßwaren durchgeführt, um Unterschiede in Akzeptanz sowie Präferenz zwischen verschiedenen Ländern zu untersuchen. Die fortschreitende Globalisierung und Präsenz multinationaler Unternehmen erfordert eine Anpassung von Produkten an die lokalen Märkte. In diesem Kontext wurden industriell hergestellte Süßwaren, genauer österreichische "Manner Schnitten", weltweit bekannte "OREO Kekse" und dänische "Toms Skildpadder", ausgewählt, da sie standardisierte Zutaten und Optik aufweisen. Der Miteinbezug von Produkten, welche innerhalb des jeweiligen Abtestungslandes große Bekanntheit besitzen, jedoch im gegensätzlichen Land umgekehrtes zutrifft, ermöglicht einen Rückschluss bezüglich eines Zusammenhangs zwischen der Produktbekanntheit und -beliebtheit.

Die Bewertung der Verpackung und Produktgestaltung, Konsistenz, Süßkraft, Geruch, (Nach-)Geschmack und Gesamteindruck wurde analysiert, zudem wurden allgemein präferierte Produkteigenschaften verglichen. Die Studie umfasste 90 TeilnehmerInnen in Dänemark und 82 in Österreich. Angewendet wurde ein Akzeptanztest mit einer 9-Punkt-Hedonik-Skala, die "Just-About-Right"- und "Check-All-That-Apply"-Methode sowie eine Rangordnungsprüfung.

Die Ergebnisse zeigten signifikante Unterschiede in der Akzeptanzbewertung, wobei dies bei den landestypischen Produkten häufiger beobachtet werden konnte als bei der international bekannten Süßware. Auch die Abweichungen von der optimalen Süßkraft und Konsistenz unterschieden sich zwischen den beiden Ländern.

Die Rangordnungsprüfung ergab, dass das unbekannteste Produkt in beiden Ländern am wenigsten präferiert wurde. Die Untersuchung der bevorzugten Süßwaren-Attribute zeigte signifikante Unterschiede in den Kategorien "sauer", "Bio/Fairtrade" und "karamellig". In Bezug auf die Gesamtakzeptanz wurde festgestellt, dass nur das jeweils landeseigene Produkt den Schwellenwert von 7,25 überschritt, ab dem eine Süßware bei KonsumentInnen als akzeptiert angesehen werden kann. Dies zeigt, dass die Präferenzen der VerbraucherInnen in Bezug auf Süßwaren stark von der Herkunft des Produkts abhängen.

Die Ergebnisse der Studie legen nahe, dass sensorische Unterschiede im internationalen Kontext bestehen. Unternehmen sollten daher vor einer länderübergreifenden Markteinführung eine sensorische Evaluierung durchführen, um Ihre Erfolgchancen zu steigern. Die Erkenntnisse dieser Arbeit können als Leitfaden für die Produktoptimierung im Hinblick auf die lokalen Präferenzen dienen.