

Wussten Sie schon, ...

... dass Preference Mapping eine Gruppe von multivariaten statistischen Techniken ist, die grafisch darstellt, wie sich die Produkte zueinander verhalten und wie sich die Präferenzen der Konsumenten zu den Produkten verhalten. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen External, Internal und Extended Preference Mapping.

External Preference Mapping verknüpft deskriptive sensorische Daten mit hedonischen Urteilen von Konsumenten oder mit instrumentellen Daten (aus chemischen/physikalischen Analysen). Grundlage ist eine Hauptkomponentenanalyse (HKA; engl. Principal Component Analysis, PCA) der Daten einer deskriptiven sensorischen Analyse. Ananhschiessend werden die Daten des Konsumententests mittels Regressionsanalyse in den Graphen der HKA geplottet. Da-durch können wichtige Faktoren für die Beliebtheit von Produkten identifiziert werden.

Das **Internal Preference Mapping** entspricht einer HKA der Beliebtheitsdaten aus einem Konsumententest. Das Internal Preference Mapping ist also eine Beliebtheits-Landkarte, in der Produkte mit ähnlichen Bewertungen nah beieinander liegen und Produkte mit unterschiedlichen Bewertungen weiter voneinander entfernt positioniert sind.

Beim **Extended Preference Mapping** werden die Daten aus der deskriptiven sensorischen Analyse auf die Internal Preference Map projiziert. Mithilfe dieser Daten können Konsumentengruppen charakterisiert werden (z.B. „Süss-Liebhaber“ vs. „Bitter-Fans“).

[Hier](#) finden Sie einen Artikel (LT 3/11) mit einem Praxisbeispiel zum Preference Mapping von Erdbeer-Joghurts.

Prüfmethoden

Joghurt gibt es in den verschiedensten Geschmackrichtungen angefangen vom Nature Joghurt über Fruchtjoghurts, Joghurts mit Aromen, Joghurts aus Schafsmilch und Joghurts mit Cerealien oder anderen Zusätzen. Zusätzlich zu den verschiedenen Geschmackrichtungen sind die Herstellung (z.B. gerührter oder stichfester Joghurt) und der Fettgehalt ein wichtiger Faktor für die sensorischen Eigenschaften des Joghurts. Man unterscheidet Joghurt aus Magermilch (max. 0,3 % Fett), Joghurt aus fettarmer Milch (1,5 % bis 1,8 % Fett), Joghurt aus Vollmilch (3,5% bis 4% Fett) und Joghurt als Sahnejoghurt aus Sahne (mind. 10% Fett).

Wichtig für die **sensorische Prüfung** von Joghurt ist, dass alle Proben gleich behandelt werden bezüglich Lagerung, Probenvorbereitung und –präsentation (z.B. Auffüllen der Joghurts in neutrale Degustationsgefässe, Aufbewahrung bei einer definierten Temperatur,...). Bei Fruchtjoghurts kann es zudem notwendig sein mehrere Einheiten eines Produktes in eine Schüssel zu geben und durch zwei- bis dreimaliges vorsichtiges Unterheben zu durchmischen, um eine Gleichverteilung der Fruchtstücke zu ermöglichen.

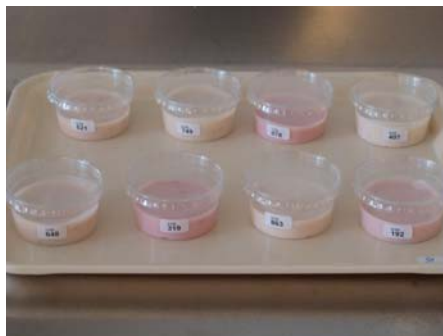


Abb.: 8 verschiedene Erdbeerjoghurts

www.degu.zhaw.ch

**Veranstaltungen****Gourmesse**

07.10. – 10.10.2011

Treffen Sie uns an unserer Olivenölbar auf der Gourmesse im Kongresshaus Zürich.

Sie haben die Möglichkeit alle 132 Öle des International Olive Oil Award zu verkosten. An unserem Stand im Panoramasaal (Stand 1) können Sie ausserdem am Konsumententest (OLIO) mit ausgewählten Ölen teilnehmen.

Weitere Informationen:

gourmesse 

Kurse Nov / Dez

[Degustationskurs Olivenöl](#)

[Degustationskurs Kaffee](#)