

Sensorik-Workshop der DLG an der Staatlichen Fachschule Triesdorf

Milchprodukte mit allen Sinnen beschreiben lernen – eine zusätzliche Qualifizierungsmaßnahme für den meisterlichen Nachwuchs im Milchwirtschaftlichen Laborwesen

Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz oder Textur – mit diesem Vokabular lernen die angehenden milchwirtschaftlichen Labormeister an der Staatlichen Fachschule für Milchanalytik in Triesdorf nunmehr seit fünf Jahren im einwöchigen Workshop umzugehen. Ende Januar war es nun wieder so weit: die 20 Studierenden wurden vom Team der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG e.V.) in Zusammenarbeit mit der Milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Versuchsanstalt Kempten GmbH (muva kempten GmbH) in die Welt der Grundgeschmacksarten, Qualitätskriterien und auch Produktfehler eingeführt (Bild 1). Nicht nur die Studierenden selbst ziehen stets einen großen persönlichen Vorteil aus dem Expertenwissen der Dozentinnen Inka Scharf (DLG) sowie Rebekka Wucher (muva). Auch diejenigen Betriebe, die sensorisch qualifizierte Fachkräfte einstellen, profitieren in hohem Maße von deren Kenntnis um den Genusswert. Der Genusswert, also die sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels, ist ein wichtiges Qualitätskriterium. Verbraucher würden immer empfindlicher auf Fehler bei diesen Eigenschaften reagieren, so die Workshopleiterin Inka Scharf von der DLG.



Bild 1: Die zukünftigen milchwirtschaftlichen Labormeister mit Ihren Dozenten (2. Reihe 1. v.r.: Rebekka Wucher, muva kempten GmbH; 2.v.r.: Inka Scharf, DLG e.V.)

Schulung und Test

Rebekka Wucher von der muva führte die Studierenden in die Welt der Grundgeschmacksarten, optischen Rangordnungstests und anderer nach DIN ISO normierter sensorischer Prüfverfahren ein. Um Derartiges fehlerfrei durchführen zu können, bedarf es einer detaillierten Einarbeitung und wiederholter Schulungen. Unter Anleitung wurden zunächst typische sensorische Tests wie Erkennungsprüfung der Grundgeschmacksarten, Rangordnungs-, Schwellen- und Dreiecksprüfung erläutert und geübt. Optische Farbtests und das Erkennen von fünf Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung standen unter anderem auf dem Plan des ersten Vormittags. Es schlossen sich haptische Tests hinsichtlich der Festigkeit von Produkten sowie olfaktorische Übungen zum Erkennen von typischen Aromastoffen an. Die Studierenden waren bei allen Tests mit Feuereifer dabei!

Inka Scharf stellte im Anschluss das DLG-5-Punkte-Prüfschema® vor und erläuterte die generelle Vorgehensweise bei der beschreibenden und bewertenden Prüfung. Der Nachmittag des ersten Tags war zunächst der Konsummilch gewidmet. Bei der Wa-

renkunde verglichen die Teilnehmer Standardprodukte mit fehlerhaften Produkten und wendeten dabei das DLG-5-Punkte-Prüfschema® an. Die sensorischen Übungen wurden dann mit sauren Milcherzeugnissen wie Joghurt, Sauerrahm, Buttermilch und Kefir fortgesetzt (Bild 2 und 3).



Bild 2 und Bild 3: Die unterschiedlichen Facetten des Sensorikworkshops: Geballte Konzentration, aber auch viel Freude an den sensorischen Eindrücken!

Nicht nur diese sensorische Qualifizierung und das damit verbundene Zertifikat war für die angehenden Meister und Meisterinnen ein starker Anreiz, intensiv und mit allen Sinnen am Workshop teilzunehmen. Ein weiteres Zuckerl winkt in Form einer Reise zu den DLG-Qualitätsprüfungen für saure Milcherzeugnisse und Desserts sowie Milch und Milchmischgetränke nach Trier! Hierfür qualifizieren sich die vier besten Teilnehmer des Qualifikationstests.

Alle Teilnehmer waren sich auch ohne Zuckerl einig: ein toller, lehrreicher Workshop mit vielen wichtigen Impulsen für eine erfolgreiche Karriere in der Milchwirtschaft!

Sie sind Milchwirtschaftliche Laborantin / Milchwirtschaftlicher Laborant oder haben einen vergleichsweise einschlägigen Abschluss?

Sie wollen die entscheidende Stufe auf der Karriereleiter erklimmen?

Die nächste Fachschule mit Meisterprüfung beginnt am 12. September 2017!
Anmeldeschluss hierfür ist der 01. April 2017!

Weitere Informationen unter www.fachschule-milchanalytik.bayern.de oder

☎ 09826/6201-0