

Alle Sinne sind gefragt

Die Sensorik beschäftigt sich mit der Wahrnehmung, Beschreibung und Bewertung von Produkteigenschaften mit den Sinnesorganen, d.h. den visuell („sehen“), olfaktorisch („riechen“), gustatorisch („schmecken“), taktil („tasten“) und auditiv („hören“) wahrgenommenen Eindrücken. Die Lebensmittel-sensorik im Speziellen ist eine Wissenschaft, die sich mit der Überprüfung der Qualität von Lebensmitteln mithilfe der menschlichen Sinne befasst.

Im Sensorikraum der muva kempten GmbH werden viele verschiedene Produkte verkostet. Angefangen von Milchpulver, Milch, Milchalternativen sowie Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse oder auch Joghurts in allen Variationen wird täglich ein umfangreiches Portfolio an Produkten durch sensorische Prüfer verkostet.

Dabei wird zum Beispiel nach einem Punkteschema vorgegangen oder eine einfach

beschreibende Prüfung durchgeführt.

„Um als Prüfer an sensorischen Prüfungen teilnehmen zu können, muss eine entsprechende Eignung nachgewiesen werden. Diese Eignung wird durch ein Seminar zur Sensorik mit anschließendem Qualifikationstest festgestellt. Außerdem lernt der Prüfer innerhalb seiner Einarbeitungszeit die produktspezifischen Eigenschaften aller Produkte kennen, indem er als Gastprüfer zusammen mit einem erfahrenen

Sensoriker parallel verkostet,“ so Rebekka Wucher, Abteilungsleitung Sensorik in der muva kempten GmbH.

Über unser Sensorik-Seminar „Sind Sie auch schon scharfsinnig?“ besteht die Möglichkeit, eigene Mitarbeiter zu Sensorikern ausbilden zu lassen. Das Seminar schließt mit einem muva-Qualifikationstest ab. Auch entsprechendes Schulungsmaterial kann über die muva kempten GmbH bezogen werden.

Über die muva kempten

Als akkreditiertes Labor- und Dienstleistungszentrum bietet die muva kempten GmbH eine langjährige Kompetenz und zugleich Aktualität und Flexibilität in allen Belangen der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung. Langjährige Erfahrungen und Kenntnisse im Bereich der Milch und Milchprodukte – einem der sensibelsten Lebensmittel – prädestinieren

Auch die Optik und die Haptik spielt eine entscheidende Rolle. So wird z.B. überprüft, ob der Käse eine der Sorte entsprechenden Lochung aufweist.



In der Sensorik bedient man sich definierter Methoden, welche sowohl quantitative als auch qualitative Beurteilungen beinhalten können.

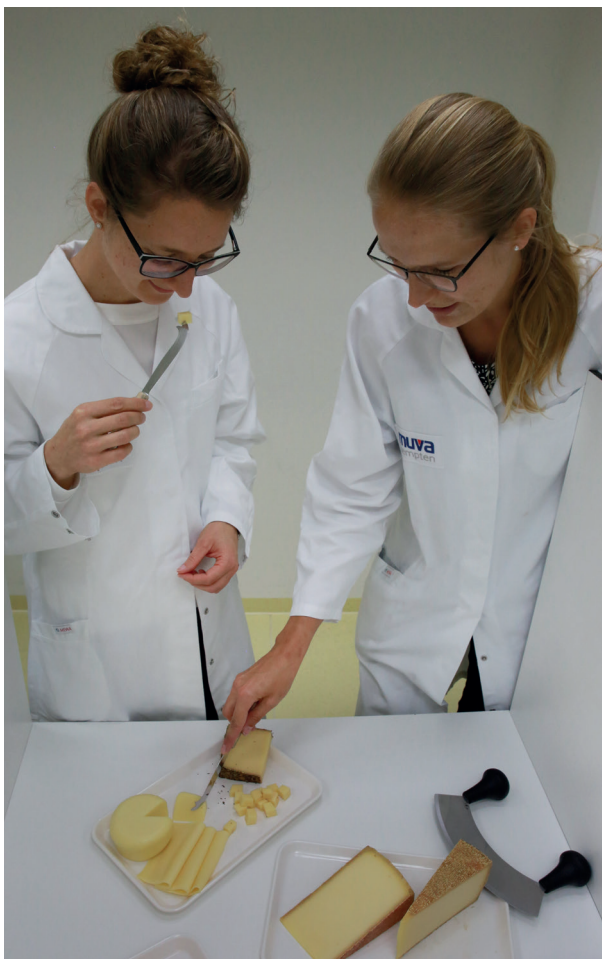
Fotos: Eva Herz/ muva kempten GmbH

die muva kempten GmbH für viele weitere Segmente der Foodbranche. Gesellschafter der muva kempten GmbH ist der Milchwirtschaftliche Verein Bayern e.V. Die Kundenliste reicht von den führenden Unternehmen der europäischen Milchwirtschaft über Firmen der gesamten Lebensmittelbranche bis hin zu großen Handelsketten.

So wurde um die Analytik – das Herzstück der muva kempten GmbH – ein effizientes Netzwerk aufgebaut. Das Leistungsspektrum umfasst Methodik in allen Bereichen der Lebensmitteluntersuchung, Beratung und Training – auch vor Ort – und zahlreiche weitere Serviceleistungen.

Die Kooperationen mit Forschungseinrichtungen sowie die Mitarbeit in Fachgremien auf nationaler und internationaler Ebene sorgen für permanente Aktualisierung und stetige Erneuerung.

Kunden profitieren von der interdisziplinären Zusammenarbeit unserer Fachkräfte aus den Bereichen Lebensmittelchemie und -technologie, Mikrobiologie, Veterinärmedizin, Biologie und Molkereitechnik



Neues aus der Abteilung Eignungsprüfungen & Referenzmaterialien

Die Abteilung für Eignungsprüfungen (vormals Ringversuche) und Referenzmaterialien der muva kempten GmbH begrüßt neue Mitarbeiterinnen. Frau Dr. Ute Braun hat über viele Jahre den Bereich Eignungsprüfungen und Referenzmaterialien geleitet und maßgeblich weiterentwickelt. 2021 trat sie ihren verdienten Ruhestand an. Wir bedanken uns nochmals an dieser Stelle ganz herzlich für ihr Engagement und ihre Leistungen und wünschen ihr einen spannenden neuen Lebensabschnitt.

Bis Frau Dr. Anna Fichtner zum 01.08.2022 die Leitung übernehmen konnte, führte Frau Eva Brög die Abteilung kommissarisch. Mit Frau Dr. Fichtner konnten wir eine erfahrene Chemikerin gewinnen, die sich auf die Entwicklung, Durchführung und Bewertung von chemisch-physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Eignungsprüfungen im Lebensmittel- und Verpackungsbereich und die Qualitätssicherung durch Referenzmaterialien spezialisiert hat. Sie ist darüber hinaus

Referentin im Rahmen von Workshops, Seminaren und Inhouse-Schulungen zu den Themen der statistischen Auswertung von Messdaten und Qualitätssicherung im Labor.

Unterstützt wird sie dabei von Simone Babel und Anita Schott, die Frau Dr. Fichtner vertreten. Gemeinsam aktualisieren sie ständig unser Angebot an Eignungsprüfungen und Referenzmaterialien, um neue Anforderungen unserer Kunden zeitnah umzusetzen.

Das gesamte Angebot der Abteilung können Sie abrufen unter:



Katalog
Eignungsprüfungen



Katalog
Referenzmaterialien

Ihre Ansprechpartnerinnen



Dr. Anna Fichtner
Abteilungsleitung für Eignungsprüfungen & Referenzmaterialien

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22
87437 Kempten

Tel. +49 (0) 831/5290-274
ring-ref@muva.de
www.muva.de



Simone Babel
stellv. Abteilungsleitung Eignungsprüfungen & Referenzmaterialien

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22
87437 Kempten

Tel. +49 (0) 831/5290-232
ring-ref@muva.de
www.muva.de



Anita Schott
stellv. Abteilungsleitung Eignungsprüfungen & Referenzmaterialien

muva kempten GmbH
Ignaz-Kiechle-Straße 20–22
87437 Kempten

Tel. +49 (0) 831/5290-231
ring-ref@muva.de
www.muva.de