

Sensorik-Branchenpanel für Schokolade

Für die Produktentwicklung sind zuverlässige Resultate aus sensorischen Analysen unabdingbar. Um eine allgemein gültige «Schokoladensprache» für die sensorische Beschreibung von Milch- und Dunkelschokoladen zu entwickeln, wurde an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) das Branchenpanel Schokolade gegründet.

Annette Bongartz, Dipl., oec., troph.

Dozentin / Leitung der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW

Karin Chatelain, Dipl. Ing. LMT (FH)

Wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Fachstelle Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW

Zur Entwicklung einer allgemein gültigen und firmenübergreifenden «Schokoladensprache» für die sensorische Beschreibung von Milch- und Dunkelschokoladen, wurde im Jahr 2006 in der Fachstelle Sensorik des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), das Branchenpanel Schokolade gegründet. Das Panel bietet heutzutage einen umfassenden Leistungskatalog, um den Informationsaustausch rund um das Thema Sensorik und Schokolade zu fördern.

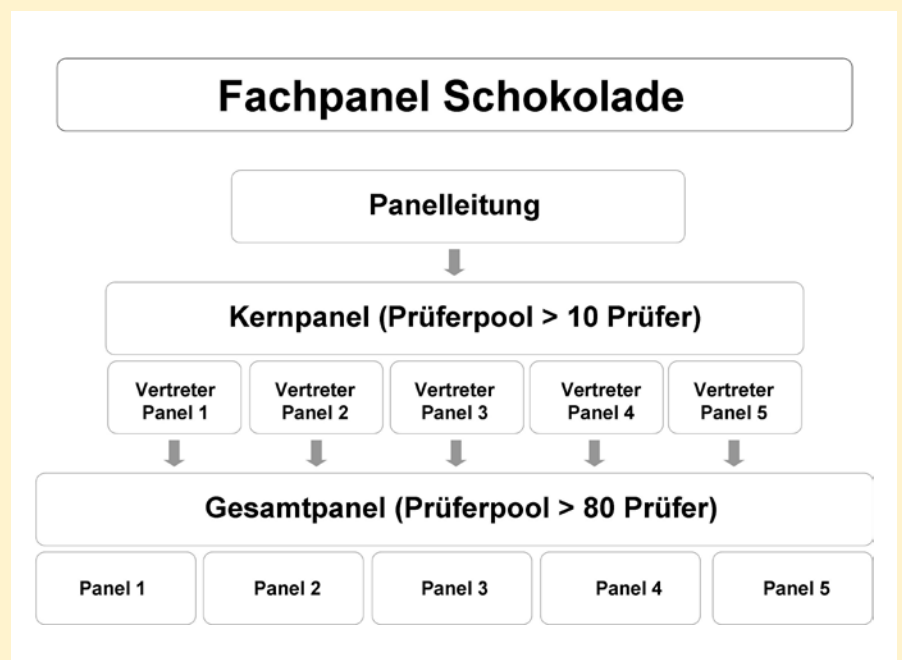
Wozu ein Branchenpanel für Schokolade? Viele Firmen in der Schokoladenbranche setzen etablierte Methoden ein, um den vielseitigen Ansprüchen im Bereich Sensorik gerecht zu werden. Dadurch haben sich firmeninterne effiziente Modelle entwickelt. Wie in anderen Bereichen auch, ist es jedoch bereichernd, wenn im Rahmen von Interessensgruppen zu fachspezifischen Themen firmenübergreifend diskutiert werden kann. Neue Anregungen und Inputs können dabei gesammelt und in die Unternehmen eingebracht werden. Genau an diesem Punkt setzt das Branchenpanel für Schokolade an. Ziel des Panels ist es in erster Linie, eine neutrale Plattform zu bieten, um den Informationsaustausch zum Thema Sensorik und Schokolade zu fördern und bei fachspezifischen Fragen unterstützend zur Seite zu stehen.

Aufbau des Schokoladenpanels. Das Branchenpanel Schokolade setzt sich aus verschiedenen Vertretern der Schokoladenbranche zusammen. Jede teilnehmende Firma unterhält bei sich intern mindestens ein objektives Fachpanel (Firmenpanel), deren Prüfer nebst ihren firmeninternen Einsätzen auch für Aktivitäten im Rahmen des Branchenpanels eingesetzt werden. Die Tätigkeit des Branchenpanels wird in einem Jahresplan festgehalten, um die Kapazität der einzelnen Panels nicht

zu überlasten. Dank dieser Organisation kann auf einen sehr grossen Prüferpool zurückgegriffen werden. Aktuell sind in diesem Pool über 80 Prüfer vertreten. Da es praktisch jedoch nicht machbar ist, mit solch einer hohen Prüferzahl Degustationstrainings durchzuführen, werden in jedem Firmenpanel zwei bis drei Prüfer bestimmt, welche als Vertreter beziehungsweise Botschafter für das Branchenpanel fungieren und als Kernpanel bezeichnet werden. Dieses Kernpanel trifft sich in regelmässigen Abständen an der ZHAW, um gemeinsam zu trainieren und aktuelle Fragen und Herausforderungen zu besprechen. Die Vertreter des Kernpanels sind zudem verantwortlich, dass besprochene Massnahmen und Informationen in die jeweiligen Firmenpanels getragen werden.

Die Leitung des Branchenpanels obliegt der Verantwortung der Fachstelle Sensorik an der ZHAW – dies vor dem Hintergrund, dass der Aufbau und Unterhalt von sensorischen Panels eine Kernkompetenz der gemäss ISO/IEC 17025 akkreditierten Fachstelle darstellt. Gleichzeitig ist die ZHAW eine unabhängige Institution und kann eine neutrale Plattform für den Informationsaustausch zur Verfügung stellen.

Aktivitäten. Das Branchenpanel für Schokolade organisiert im Laufe eines Paneljahres diverse Aktivitäten, um den



Organigramm Branchenpanel

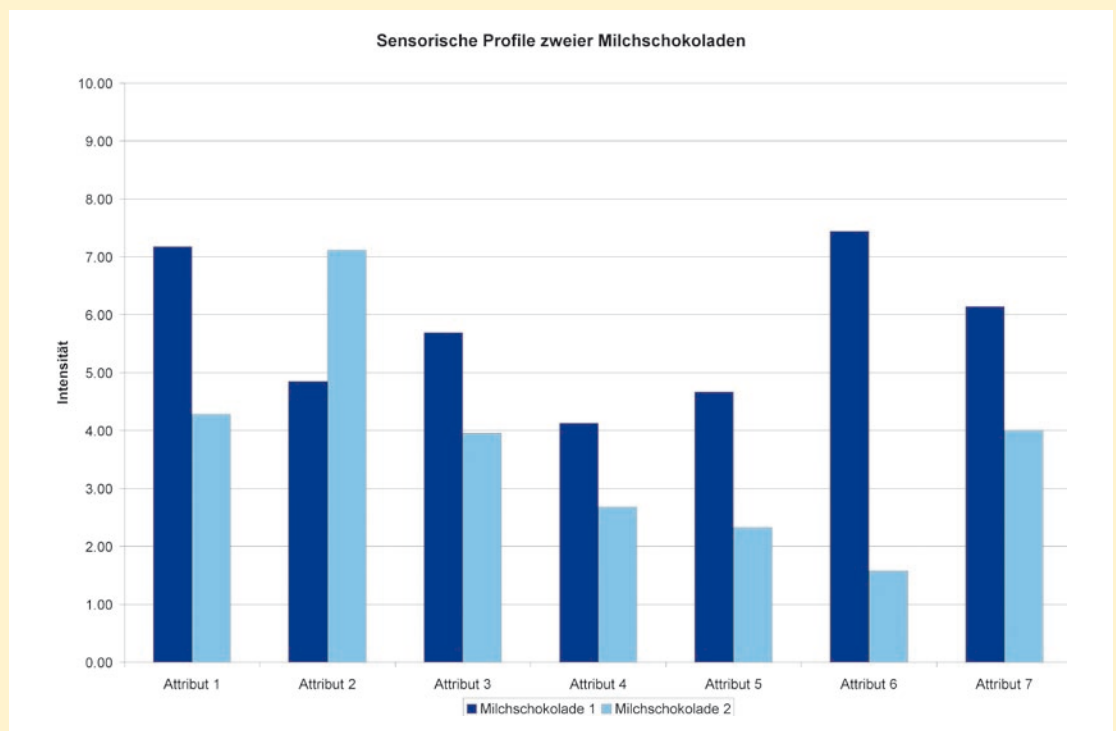
Austausch zwischen den Teilnehmern zu fördern.

Ringversuche. Jedem Prüfleiter bieten sich verschiedene Gelegenheiten, die Pannelleistung zu prüfen. Eine in der Analytik weit verbreitete Methode ist die Durchführung respektive die Teilnahme an Ringversuchen. Hierdurch kann der Prüfleiter die Leistung seines Panels (nicht die Leistung einzelner Prüfer) mit denen im Netzwerkverbund arbeitenden Panels vergleichen. Das Branchenpanel für Schokolade organisiert solche Ringversuche. Dazu versendet es den Teilnehmern in regelmäßigen Abständen mehrmals jährlich Schokoladenproben.

Diese werden von den jeweiligen Firmenpanels mittels standardisierten Prüfverfahren individuell evaluiert und von der ZHAW anonymisiert ausgewertet. Die Resultate werden den Teilnehmern im Branchenpanel zur Verfügung gestellt.

Degustationstraining. Zweimal jährlich trifft sich das Kernpanel, um gemeinsam Degustationstrainings zu absolvieren. Damit die Prüfer in den verschiedenen Panels die Bewertung einzelner Attribute einheitlich durchführen können, werden jeweils Referenzprodukte festgelegt. Diese Degustationstrainings bilden somit eine wichtige Grundlage, um nötigenfalls neue Referenzprodukte für den Einsatz im Gesamtpanel festzulegen oder bestehende Referenzproben zu validieren. Zudem werden anlässlich der Degustationstraining seitens der Mitglieder des Branchenpanels Workshops zu spezifischen Themen organisiert (zum Beispiel zum Thema «Degustation von Pralinen» oder «Degustation von Kakaomasse»).

Erhebung von Schokoladenprofilen. Den Teilnehmern des Branchenpanels bietet sich die Chance, ausserhalb der regulären Probenversendungen zusätzliche Proben evaluieren zu lassen. Das Panel ist in der Lage, sensorische Profile für Milch- und / oder Dunkelschokoladen zu erarbeiten. Dabei werden die charakteristischen sensorischen Ausprägungen der einzelnen Proben quantitativ beschrieben. Das Branchenpanel hat zu diesem Zweck sowohl für Milch- als auch für Dunkelschokoladen ein eigenes Vokabular entwickelt. Bei der Vokabularentwicklung wurde sorgfältig darauf geachtet, dass die eingesetzten Attribute eine klare Differenzierung unterschiedlicher Schokoladenproben erlauben und die Prüfer ein einheitliches Attributverständnis aufweisen. Jedes Attribut ist daher mit einer eindeutigen Definition hinterlegt und die Prüfer werden spezifisch trainiert.



Flavour Profile Milkschokolade

Internetplattform. Den Teilnehmern steht eine passwortgeschützte Internetplattform zur Verfügung. Über diesen Internetzugang haben die Teilnehmer die Gelegenheit, Referenzprofile und weitere wichtige Informationen abzurufen. Um die Kommunikation noch zu erweitern, ist zusätzlich auch ein Forum eingerichtet, damit die Teilnehmer über aktuelle Anliegen und Themen diskutieren können.

Jahresberichte. Am Ende eines Paneljahres erhalten alle Teilnehmer einen ausführlichen, für jede Firma individuell zusammengestellten Bericht. Darin wird nicht nur die Leistung des gesamten Branchenpanels dargestellt, sondern auch einzeln auf die jeweiligen Firmenpanels eingegangen. Jeder teilnehmenden Firma werden, basierend auf den Resultaten der Ringversuche, eventuelle Auffälligkeiten mitgeteilt und Empfehlungen für spezifische Trainingsmethoden weitergegeben.

Ausblick. In der Produktgruppe Schokolade nimmt die Sensorik schon seit jeher eine wichtige Rolle ein. Durch das immer breiter werdende Angebot an Schokoladen ist zu erwarten, dass die Bedeutung der Sensorik auch künftig einen wichtigen Stellenwert einnehmen wird. Denn gerade durch die enorme Vielfalt an Schokoladen auf dem Markt, wird es für den Hersteller immer wichtiger, seine Produkte für den Konsumenten klar und nachvollziehbar zu beschreiben. Somit sind fundierte Ergebnisse aus der Sensorik nicht nur für die Qualitätskontrolle und die Produktentwicklung von zentraler Bedeutung, sondern auch für das Marketing von grosser Wichtigkeit. Das Branchenpanel Schokolade bietet vor diesem Hintergrund eine Vielzahl an Gelegenheiten – sowohl für das spezifische sensorische Training als auch den firmenübergreifenden Informationsaustausch – von denen die Mitglieder profitieren können. ■