



Verlag

Pressemeldung

Frankfurt am Main
Juni 2018

DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse Sensorische Fehler – Mögliche Ursachen – Technologische Lösungen

Die sensorische Qualität von Fischerzeugnissen ist einer der wichtigsten Faktoren für Verbraucher, sich für oder gegen den Kauf eines Produktes zu entscheiden. Um sich bei der Produktvielfalt auf dem Markt mit eigenen Produkten von der Masse abzuheben, ist es für die Hersteller wichtig, die Qualität so gut und konstant wie möglich zu halten. Treten sensorische Mängel auf, führt dies zu finanziellen Verlusten in den Unternehmen.

Qualitätsfehler in Lebensmitteln lassen sich meist durch sensorische Verkostungen wahrnehmen. Die Ursachen für diese Mängel sind vielfältig. Dank ihrer jahrzehntelangen Expertise in der objektiv-analytischen Lebensmittelsensorik verfügt die DLG über enormes Fachwissen auf diesem Gebiet. Es basiert auf der Fach- und Methodenkompetenz für die sensorische Bewertung von Lebensmitteln, dem international anerkannten DLG-5-Punkte-Schema® sowie einem einzigartigen Netzwerk sensorisch geschulter Sachverständiger.

Der neue „**DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse**“ aus dem DLG-Verlag gibt dem Leser zunächst eine Einführung in die Fischtechnologie und eine Übersicht zum Vorkommen von Fischfehlern. Anschließend werden die sensorischen Standards, häufige Fehler, deren mögliche Ursachen und technologische Praxis-Möglichkeiten zur Fehlervermeidung bzw. -beseitigung aufgelistet. Die verschiedenen Gruppen von Fischerzeugnissen (unverarbeitete, rohe Fischerzeugnisse, tiefgefrorene Fischerzeugnisse, Räucherfisch, Dauerkonserven aus Fisch, Anchosen inkl. Gravad Erzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse in Marinade und Salzfisherzeugnisse) werden jeweils systematisch nach dem gleichen Muster abgearbeitet: Beschreibung, Käsefehler, Ursachen und Abhilfen hinsichtlich Aussehen, Farbe, Herrichtung, Geruch, Geschmack und Konsistenz.

Der „**DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse**“ ermöglicht es den fischverarbeitenden Unternehmen und ihren Fachkräften, Produkte korrekt und in einheitlichem Wording sensorisch zu beschreiben, schnell mögliche Mängel-Ursachen zu ermitteln und zeitsparende, praxisnahe Lösungen zu definieren, ohne aufwändige Nachforschungen zu betreiben. Er bietet als neues Standardwerk der Branche eine fundierte Orientierung entlang des gesamten Produktionsprozesses. Er ist der „Code of Practice“, denn er wurde von Experten der Branche für die Branche entwickelt. Zudem unterstützt er Multiplikatoren und Lehrkräfte bei der Schulung künftiger Fachkräfte und kann als Grundlage für die Diskussion in Fachverbänden und Institutionen herangezogen werden.

Jörg Oehlenschläger:

DLG-Qualitätsatlas für Fischerzeugnisse Sensorische Fehler – Mögliche Ursachen – Technologische Lösungen

1. Aufl. 2018, 140 Seiten, Hardcover, farb. Abb.
ISBN 978-3-7690-0847-0
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)

Erhältlich in allen Buchhandlungen und bei:

DLG-Verlag GmbH
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
Telefon: 0 61 23/92 38 263
Fax: 0 61 23/92 38 262
E-Mail: dlg-verlag@DLG.org

und im Online-Buchshop unter: www.dlg-verlag.de

Pressekontakt

E-Mail: h.mentzel@DLG.org
Telefon: 0 69/2 47 88-478