



## Sensorik & Verbrauchertests Pflanzliche Alternativen

DER **MAKRONÄHRSTOFF PROTEIN** AUS **FLEISCH- UND MILCHPRODUKTEN** DOMINIERT SEIT MEHREREN GENERATIONEN UNSER ESSVERHALTEN UND FINDET IN IMMER NEUEN VARIANTEN ZUGANG ZU UNSEREM SPEISEPLAN

Der Begriff „**pflanzliche Alternativprodukte**“ ist weit gefasst. Er bezieht sich auf

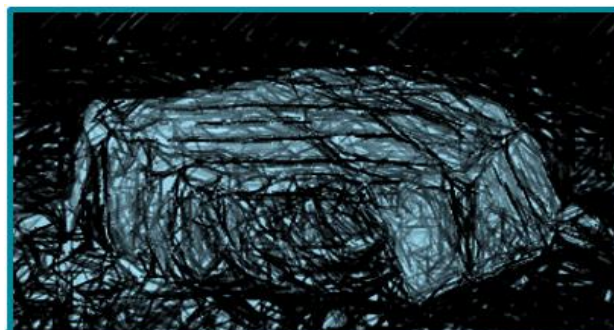
- **Ersatzprodukte** traditioneller fleisch- und milchbasierter Produkte
- **eigenständige Warengruppen** wie Tofu aus Sojabohnen, Lupinen oder Raps, Pflanzendrinks oder Nussmus
- neue **Verfahren** der Gewinnung **funktionaler Nähr- und Rohstoffe** durch Fermentierung oder die Extraktion und Kultivierung von Proteinen, auch **Novel Food** genannt.

Diese NEUEN am Markt müssen vielfältige Erwartungen erfüllen. Von hohem Nährwertgehalt und ernährungsphysiologischer Verträglichkeit sowie gesundheitlicher Unbedenklichkeit über ethische und nachhaltige Erzeugung bis hin zu umweltgerechter Entsorgung.

Doch vor allem anderen entscheiden Verbraucherpräferenzen und sensorische Wahrnehmung über deren langfristige Akzeptanz am Markt.

# Verbraucherpräferenzen und -wahrnehmung als Schlüssel zu nachhaltigem Markterfolg

- Wissen um die Eigenschaften des Zielprodukts -



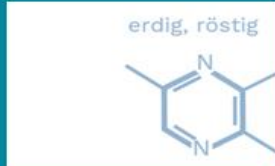
## Die wichtigsten sensorischen Eigenschaften von Steaks

### Aromaprofil

- röstig, erdig
- pilzig
- metallisch
- kräutrig-würzig (Grasfütterung)
- nussig, reif (dry-aged Reifung)

### Mundgefühl

- Textur/Konsistenz fasrig, zart
- saftig



### Aussehen

- Form
- rote Farbe
- Marmorierung



## Die wichtigsten sensorischen Eigenschaften von pflanzlichen Milchprodukten

### Aromaprofil

- fettig, sahnig
- geringe Säure
- animalisch
- Off Noten (bohlig, nussig, getreidig)

### Mundgefühl

- vollmundig
- niedrig viskos

### Konsistenz

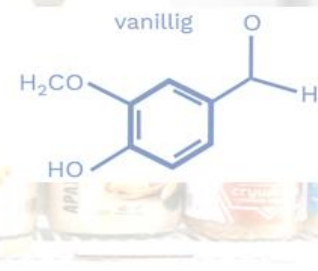
- Emulsion
- schaumig

### Mundgefühl

- cremig
- mild

### Aussehen

- beige-weißliche Farbe



Studien zeigen, dass die sensorische Qualität ein Hauptkriterium für die Kaufentscheidung und noch viel wichtiger, den Wiederholungskauf und damit nachhaltigen Markterfolg ist.

Konsument:innen erwarten, dass die pflanzlichen Alternativen ihren tierischen Pendanten in **Geschmack, Textur** und **Optik** ähnlich sind.

Weitere wichtige Aspekte sind :

- **Kompatibilität mit traditionellen Rezepten.** Das bedeutet z. B. Schmelzverhalten von Käse, Bindung pflanzlicher Drinks in Kaffee wie die tierischen Pendanten.
- **Reinheit und Qualität:** Frei von Fremdaromen oder Verunreinigungen.
- **Haltbarkeit:** Konsistenz und stabile sensorische Eigenschaften über die gesamte Lagerzeit.
- **Ökologischer Fußabdruck** und **ethische Unbedenklichkeit der Erzeugung**

## Was können sensorische Studien und Verbrauchertests leisten?

- Consumer Insights
- Definition relevanter Eigenschaften durch schrittweises Testen im Markt
- Validierung eines Produktkonzepts bis zum marktfähigen Prototypen
- Absicherung der sensorischen Qualität von der Skalierung bis zum Qualitätsmonitoring

Absicherung der Marktakzeptanz in allen Projektphasen durch die Kombination aus Labortests und Marktforschung.

# Geschmack, der überzeugt – Wir erheben, was Ihre pflanzlichen Alternativen erfolgreich macht.

## UNSERE METHODEN, UNSERE EXPERTISE

### SENSORIK

- Profilprüfung** (DIN EN ISO 13299)
- Deskriptive Sensorik** (DIN EN ISO 10964, Einfach beschreibende Prüfung)
- Dreiecksprüfung** (DIN EN ISO 4120, Unterschiedsprüfung)
- Paarvergleich** (DIN EN ISO 5495)

### Weitere Studien für alternative Produkte, u.a.

- Sensorische Stabilitätstests
- Konsistenzmessung, Instrumentelle Analysen
- Geruchs- und Aromaanalyse
- Temporal Dominance of Sensations (TDS)

### Mehr Expertise unseres Labors in Sachen pflanzlicher Alternativen

- Chemisch-physikalische und mikrobiologische Analytik, u.a. Nährwertbestimmung, Allergen-Assessment, Rückstandsprüfung, MHD
- Bio-Kennzeichnung und Sensorik-Claims
- Verkehrsfähigkeitsprüfung
- Begleitung Novel Food-Zulassung
- Verpackungsanalytik
- Bestimmung CO<sub>2</sub>-Fußabdruck
- F&E-Unterstützung
- Prozessvalidierung
- Sensorik und Verbraucherstudien in 23 Ländern

### VERBRAUCHERTESTS

(DIN EN ISO 11136)

- Hedonische Tests** (Akzeptanztests)
- Sensorische Akzeptanztests mit Referenzprodukten**
- Conjoint-Analyse**
- Paarvergleich**
- Ranking-Test** (DIN EN ISO 8587)
- Attraktivitätstests** (Visuelle Beurteilung)

### METHODEN

- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC **17025:2018, 1z.B. :2012**
- Prüfung gemäß der **Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs** der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK)

**Kontaktieren Sie uns, um gemeinsam eine Lösung und unverbindliches Angebot zu erstellen.**

**[IKB.de@mxns.com](mailto:IKB.de@mxns.com)**



**Fragen Sie auch nach unserem Programm für Start-Ups**



**Unsere Case Studies „Innovation gestalten“**