

Aufgrund der großen Bedeutung der Sensorik innerhalb der Qualitätskontrolle der Brau- und Getränkewirtschaft hat sich die MEBAK entschlossen, diesem wichtigen Thema einen eigenen Band zu widmen. In der vorliegenden Neuauflage werden neben wichtigen Begriffsdefinitionen detailliert die Grundvoraussetzungen für sensorische Prüfungen beschrieben. Dabei wird nicht nur auf die räumlichen Anforderungen oder die Auswahl der Gläser eingegangen, sondern auch die Auswahl, Schulung und Motivation des Sensorikpanels erörtert. Bei den aufgeführten sensorischen Prüfmethoden finden auch die einschlägigen DIN-Verordnungen Berücksichtigung. Einen sehr umfangreichen Stellenwert nehmen die Prüfungen ein, die sich intensiv mit der sensorischen Qualitätskontrolle in der Praxis auseinandersetzen: Angefangen von den Rohstoffen über die Hilfs-, Betriebs- und Zusatzstoffe, Zwischen- und Fertigprodukte bis hin zu den verwendeten Gebinden, Schläuchen und Gasen werden entsprechende Tests aufgeführt. Allgemein bekannte Prüfschemen werden genauso aufgelistet wie die verschiedenen Alterungs- und Stresstests, die für Bier und andere Getränke Verwendung finden.

**MEBAK**

**Sensorik**



Dr. Wolfgang Stempffl hat das Konzept für diesen Band erstellt. Er hat aufgrund seiner langjährigen Erfahrung mit seiner großen Fachkompetenz auf dem Gebiet der Sensorik mit seiner MEBAK-Arbeitsgruppe in zahlreichen Sitzungen diese Neuauflage entstehen lassen – unter Mitarbeit von Dr. Gerd Bender, Dr. Diedrich Harms, Dr. Fritz Jacob, Dr. Elisabeth Jülich, Helmut Klein, Dipl.-Ing. Ingrid Weber und Dr. Martin Zarnkow.

Die Aufbereitung dieses Buches ist wieder von Ing. (grad.) Sabine Bender und Dr. Gerd Bender übernommen worden.