



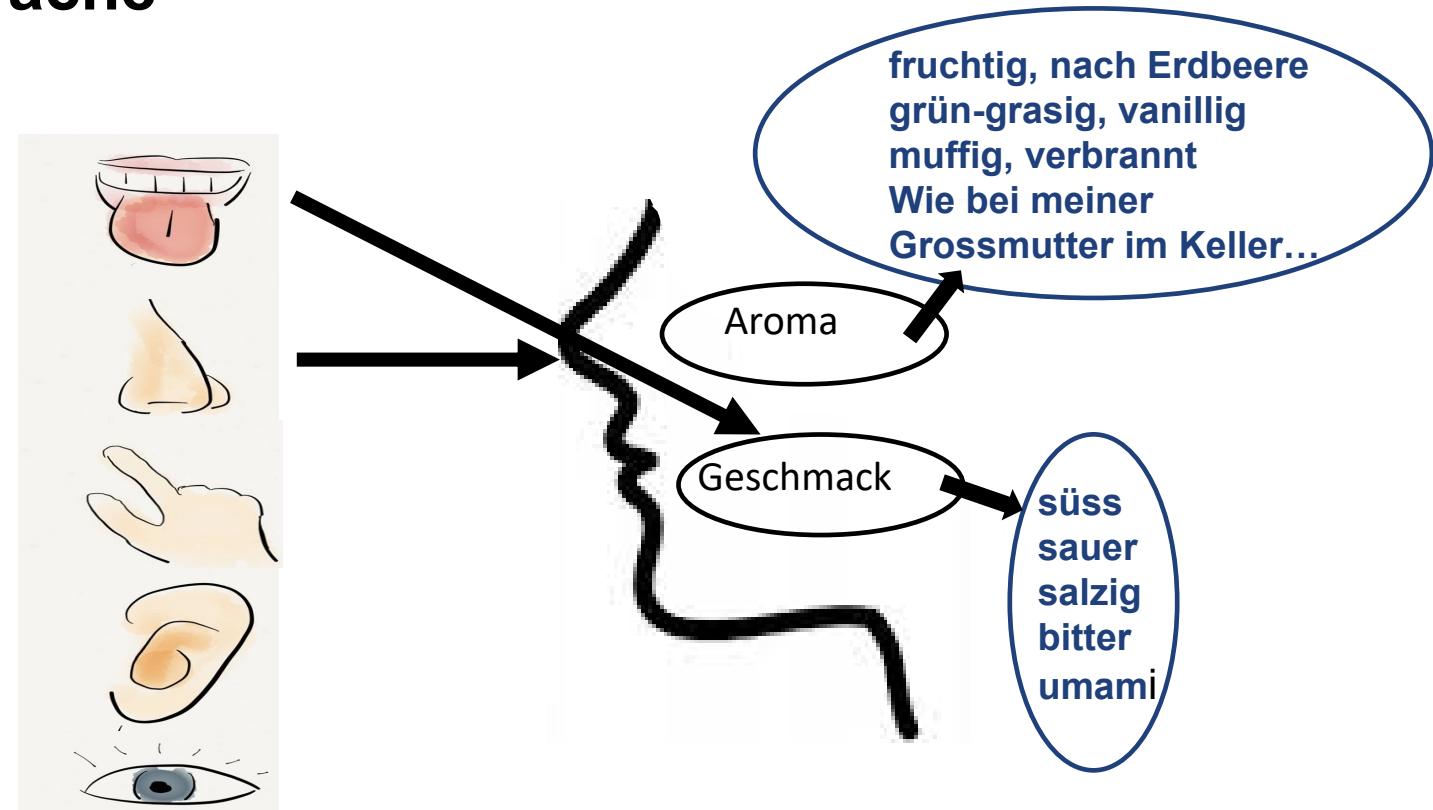
Essen ohne Food Waste - ... und wie Sinneswahrnehmung dabei helfen kann.

Dr. Jeannette Nuessli Guth

ETH Zürich, Dept. Health Sciences and Technology, Consumer Behavior

Unsere Sinne & Sprache

- schmecken
- riechen
- tasten
- hören
- sehen



Gut zu wissen...

- Sinneswahrnehmung kann trainiert werden
- Wahrnehmung hat Grenzen, individuelle Grenzen



Lebensmittelsicherheit und -qualität

- Produzenten haben ein Interesse, sichere Lebensmittel auf den Markt zu bringen
- Gesetzgebung für Deklarationen, z.B. Angabe zu Mindesthaltbarkeitsdatum

Angaben auf Verpackungen – Hinweis auf Lagerbarkeit

Verbrauchsdatum

- *Das Verbrauchsdatum* gibt bei leicht verderblichen Produkten an, bis wann sie konsumiert werden müssen. Diese Angabe ist für die meisten Produkte vorgeschrieben, welche gekühlt werden müssen. Nach Ablauf dieses Datums dürfen sie nicht mehr an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Haltbarkeitsdatum

- *Das Mindesthaltbarkeitsdatum* ist für jene Lebensmittel, welche länger haltbar sind. Das Datum gibt an, bis wann das Produkt qualitativ einwandfrei bleibt (Geschmack, Geruch, Konsistenz), wenn es richtig gelagert wird. **Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums ist das Produkt noch immer geniessbar, es kommt höchstens zu qualitativen Einschränkungen.**

<https://www.konsumentenschutz.ch/online-ratgeber/haltbarkeitsdatum-mindesthaltbarkeit-verbrauchsdatum-ablaufdatum/>, 06.09.2022

Wissen ist ein erster Schritt...



Kurze Lagerdauer
Kritische Lebensmittel



Lange Lagerdauer
weniger kritische Lebensmittel

Faktoren, die einen Einfluss auf die Haltbarkeit haben

- Wassergehalt
- Temperatur
- pH – Wert (Angabe, wie sauer ein Produkt ist)
- Licht
- Zusammensetzung von Lebensmitteln

Was kann passieren?

- Mikroorganismen-Wachstum
- Produkt wird sauer, oder bitter
- Aromen und Fette oxidieren («rancig», «heuig»...)
- Farbliche Veränderungen, oberflächliche Veränderungen

Vertraue deinen Sinnen!

Genuss ohne Risiko

- Anhaltspunkte aus dem Leitfaden
- Beispiele
 - Salz
 - Dosen
 - Hartkäse
 - Fett/ Öl
 - Getränke in PET Flaschen



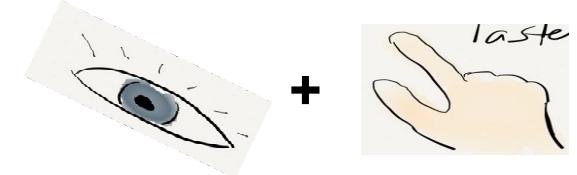
Beispiel Joghurt

- Saures Produkt
- Hefen- oder Schimmelwachstum
- Hefen und Schimmel können auch schon vor Ablauf der Haltbarkeit auftreten
 - Augen auf! 
- Hefegeruch 
- Empfehlung gemäss Leitfaden: +14 Tage

Einsatz der Sinne...

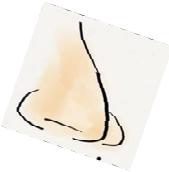
visueller Eindruck, ev. kombiniert mit Tast- und Geruchssinn

- Offensichtliches Schimmelwachstum
- Schmierige Oberfläche von Fisch z.B.
- Oberflächenveränderungen bei Schokolade (Fettreif – ist ok ☺)



Einsatz der Sinne...

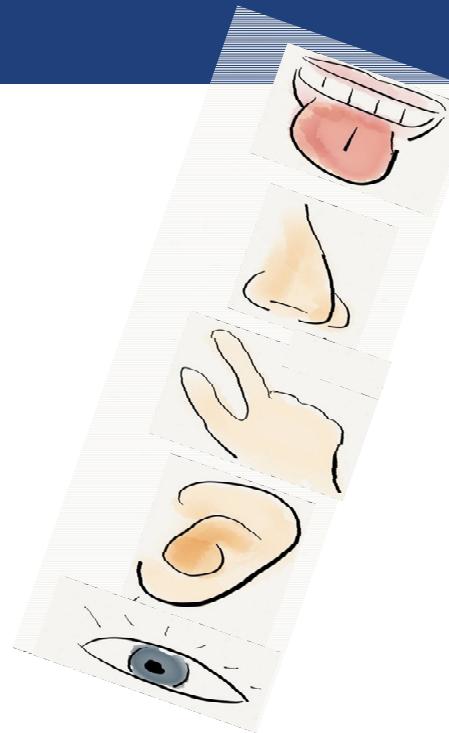
Geruchseindruck



- Oel riecht ranzig
- Produkt riecht fermentiert
- Heuiges Aroma

Einsatz der Sinne...

- üben Sie!
Auch mit positiven Wahrnehmungen!
- Wenn Sie unsicher sind –
tauschen Sie mit jemandem aus.
- Mit kleinen Schritten ans Ziel
kommen Sie sehr weit!



Herzlichen Dank für Eure Aufmerksamkeit

Beule



aus: 20min, 06.07.2016

Der Link zu Geschmack
www.sensorysemantics.ch