



ZÜRCHER HOCHSCHULE FÜR ANGEWANDTE WISSENSCHAFT
DEPARTEMENT LIFE SCIENCES UND FACILITY MANGAMENT

Süsse Marktforschung in Heidelberg



Sensorische Analyse von Pralinen

SB_08_02

18-20.05.2009

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Sensorische Analyse von Pralinen.....	1
2.1	Methodik	1
2.2	Sensorische Analyse.....	2
2.2.1	Rum-Truffes	2
2.2.2	Weiss-Truffes	3
2.2.3	Nougat.....	4
2.2.4	Zartbitter-Truffes / Milch-Truffes.....	5
2.3	Interpretation	5
3	Führung im Café Frisch.....	6
4	Führung in der Confiserie Schafheutle.....	7
5	Schlusswort.....	8
6	Anhang.....	9

1 Einleitung

Wir haben uns in Heidelberg mit dem Thema des süßen Handwerks beschäftigt. Am ersten Tag haben wir die regionalen Spezialitäten mit denen eines Industriell hergestellten Produkts verglichen. Die Auswertung findet sich im folgenden Abschnitt.

Am zweiten Tag haben wir uns die beiden Konditoreien Schafheutle und Café Frisch genauer unter die Lupe genommen. Und am Mittwoch haben wir noch ein wenig dem süßen Leben gefrönt.

2 Sensorische Analyse von Pralinen

2.1 Methodik

Der Gruppe wurde von Phillip Grossenbacher instruiert, wie der Ablauf und die sensorischen Analysen durchgeführt werden. Unser Ziel war es die Intensität der folgenden Attribute zu bewerten:

- Nuss
- Vanille
- Crèmigkeit
- Milch
- Kakao
- Rum
- Beliebtheit

Diese haben wir anhand einer Skala von 0 bis 10 bewertet. Unser Panel von 15 Personen aus verschiedenen Studienrichtungen und Vorbildungen, hat die 6 Attributen nach der wahrgenommenen Intensität bewertet. Als letztes wollten wir die Beliebtheit der Pralinen bestimmen um die Produkte gesamthaft zu bewerten.

Bei der sensorischen Degustation wurden folgende Sorten verglichen:

Konditorei Schafheutle: Rum-Truffes , Weisse-Truffes, Zartbitter-Truffes, Nougat

Galeria Kaufhof: Rum-Truffes , Weisse-Truffes, Milch-Truffes, Nougat

Als statistische Auswertung haben wurde der Mittelwert der 15 Testpersonen in einem Spinnennetz grafisch dargestellt. Die ähnlichen Sorten wurden untereinander verglichen.

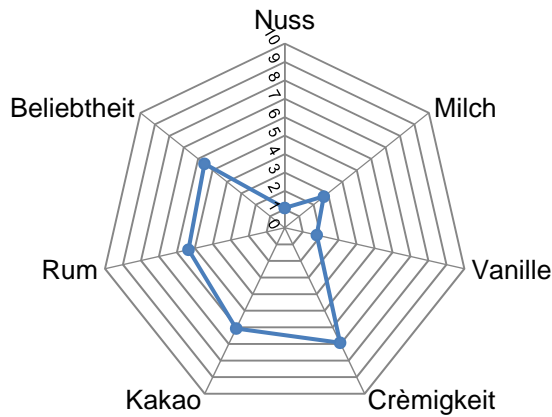
2.2 Sensorische Analyse

2.2.1 Rum-Truffles

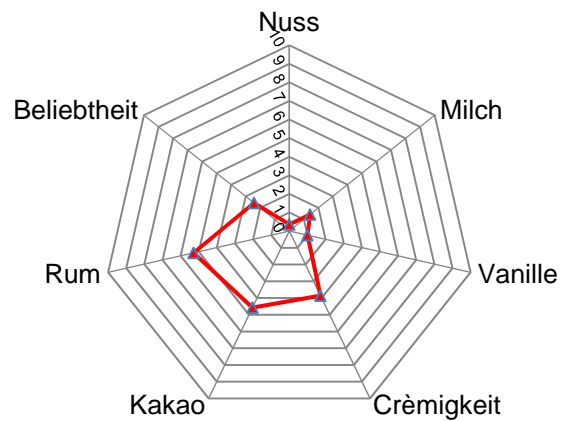
	Nuss	Milch	Vanille	Crèmigkeit	Kakao	Rum	Beliebtheit
Rum Schafheutle	1.07	2.71	2.79	6.93	6.07	5.36	5.57
Rum Kaufhof	0.36	1.43	1	3.86	4.57	5.29	2.43

In der Tabelle sind die Mittelwerte von 15 Testpersonen ersichtlich.

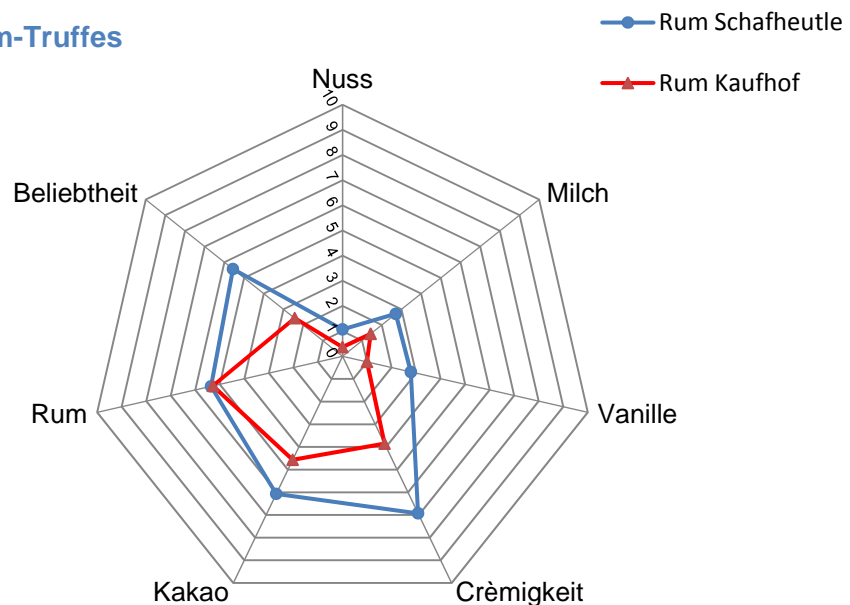
Rum-Truffles Schafheutle



Rum-Truffles Kaufhof



Vergleich Rum-Truffles

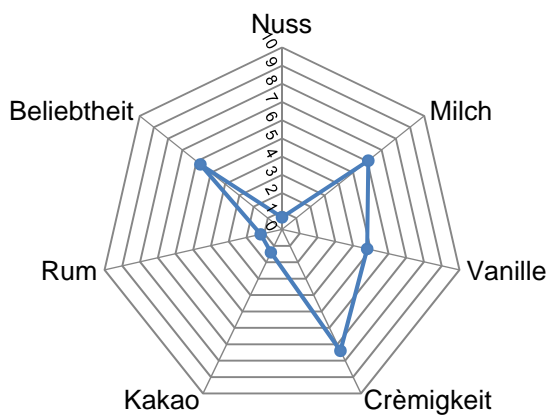


2.2.2 Weiss-Truffes

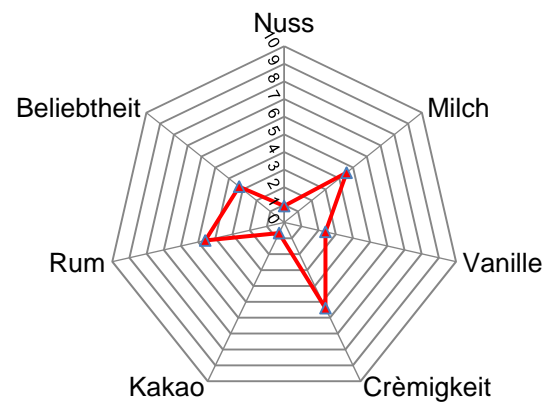
	Nuss	Milch	Vanille	Crèmigkeit	Kakao	Rum	Beliebtheit
Weiss Schafheutle	0.67	6.07	4.80	7.40	1.40	1.20	5.73
Weiss Kaufhof	0.93	4.53	2.40	5.40	0.67	4.45	2.45

In der Tabelle sind die Mittelwerte von 15 Testpersonen ersichtlich.

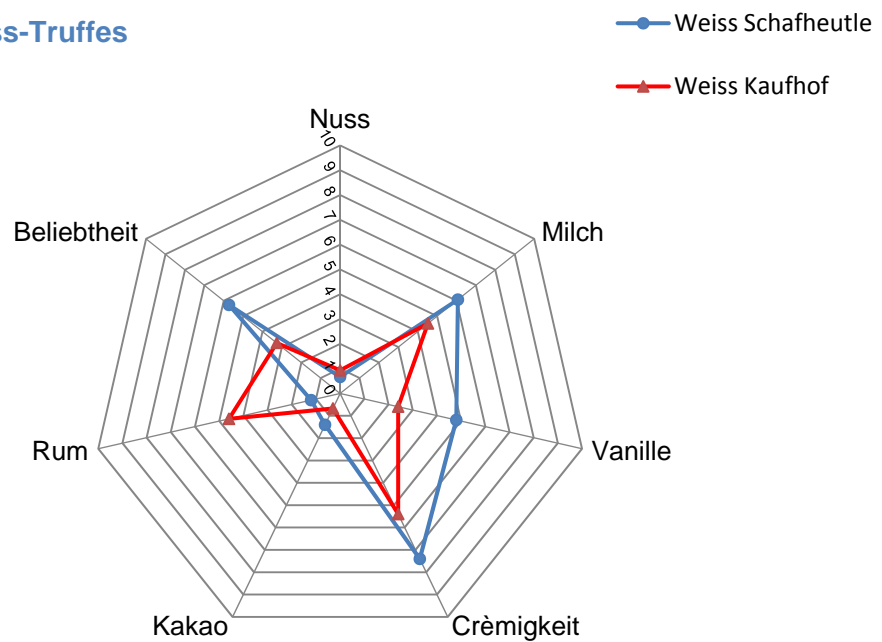
Weiss-Truffes Schafheutle



Weiss-Truffes Kaufhof



Vergleich Weiss-Truffes

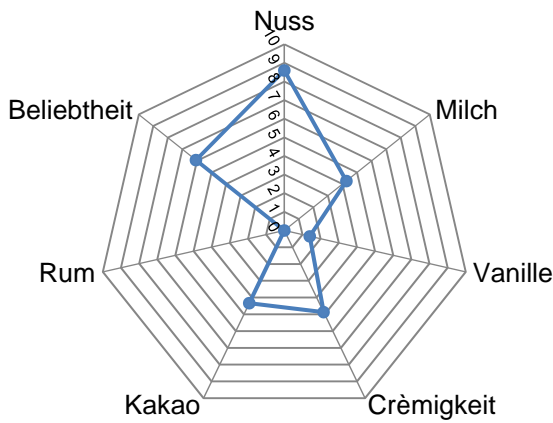


2.2.3 Nougat

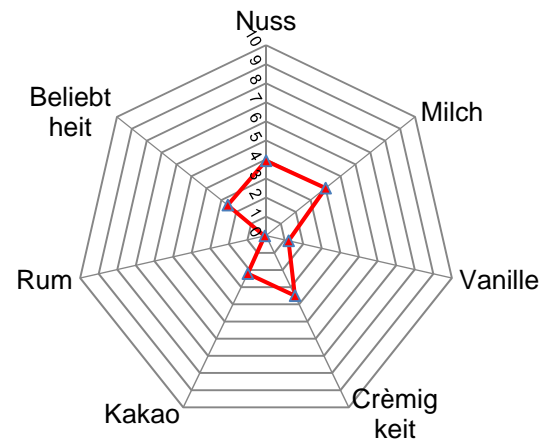
	Nuss	Milch	Vanille	Crèmigkeit	Kakao	Rum	Beliebtheit
Nougat Schafheutle	8.60	4.27	1.40	4.87	4.33	0.00	6.07
Nougat Kaufhof	2.67	2.18	1.42	1.99	1.76	0.27	2.71

In der Tabelle sind die Mittelwerte von 15 Testpersonen ersichtlich.

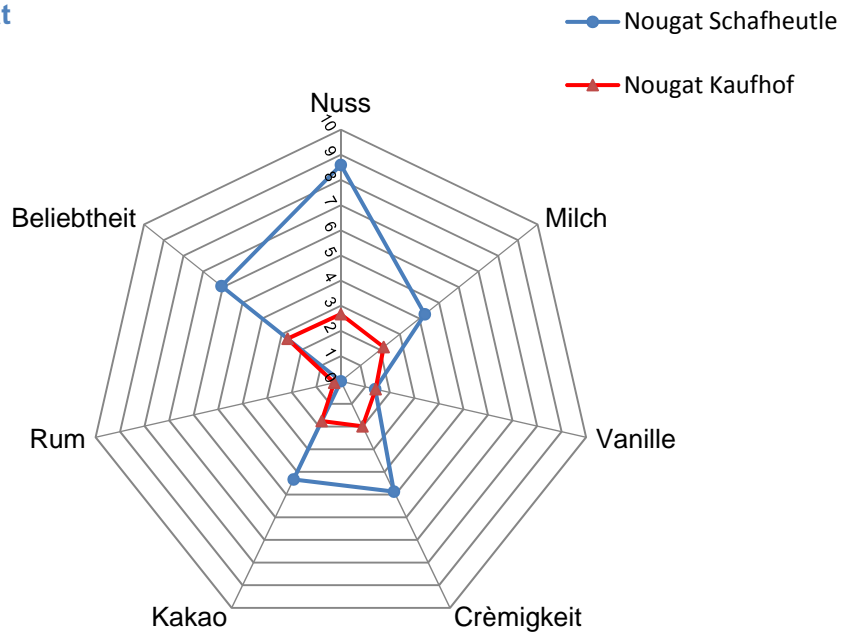
Nougat Schafheutle



Nougat Kaufhof



Vergleich Nougat

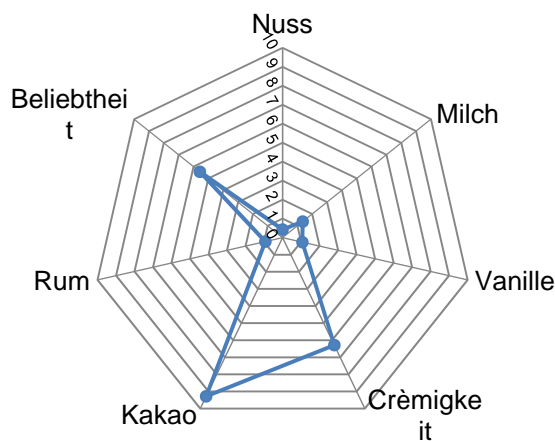


2.2.4 Zartbitter-Truffes / Milch-Truffes

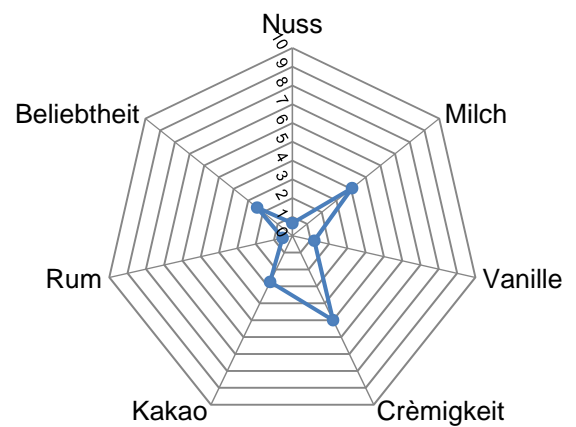
	Nuss	Milch	Vanille	Crèmigkeit	Kakao	Rum	Beliebtheit
Zartbitter Schafheutle	0.43	1.36	1.07	6.29	9.29	0.93	5.57
Milch Kaufhof	0.67	4.07	1.20	5.00	2.73	0.53	2.40

In der Tabelle sind die Mittelwerte von 15 Testpersonen ersichtlich.

Zartbitter Schafheutle



Milch Kaufhof



2.3 Interpretation

Das Ergebnis aus der sensorischen Analytik ist nach den Diagrammen klar ersichtlich. Die Pralinen aus der Confiserie Schafheutle haben intensivere geschmackliche Attribute als jene, die von der Galeria Kaufhof erhältlich sind. Dies ist auf die hohe Qualität der Rohstoffe und die Handverarbeitung bei der Confiserie Schafheutle zurückzuführen. Im Gegensatz schneiden die industriellen Pralinen aus dem Galeria Kaufhof nur mässig in der geschmacklichen Intensität der Attribute ab. Das beliebteste Produkt ist mit 6.07 in der Bewertung das Nougat aus der Confiserie Schafheutle.

3 Führung im Café Frisch

Am Dienstag Morgen besuchten wir die Bäckerei-Konditorei Frisch in Heidelberg. Die Führung war zwei Teilig. Als erstes zeigte uns der Herr des Hauses die Bäckerei und erklärte uns die verschiedenen Backprozesse. Anschliessend erhielten wir einen Eindruck in die Konditorei. Die Tochter führte uns durch die Tortenproduktion. Diese wurden anschliessend von der Gruppe beim schönstem Wetter in der neu erstellten Terrasse degustiert.



4 Führung in der Confiserie Schafheutle

Am Dienstag Nachmittag besuchten wir die Confiserie Schafheutle in der Altstadt von Heidelberg. Die Besitzerin Frau Schafheutle führte uns von der Schokoladenherstellung, durch die Kuchenproduktion bis hin zu der Pralinenmanufaktur. Nach der interessanten Führung wurden Kuchen und Glaces im idyllischen Garten zwischen Blumen und Bäumen genossen.



5 Schlusswort

Die Kulturtage in Heidelberg mit dem Thema „süsse Marktforschung“ war für alle ein unvergessliches und sehr süßes Erlebnis!



6 Anhang

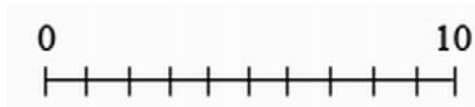
Sorte:

Sorte:

.....

.....

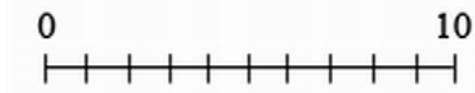
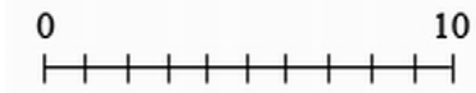
Nuss



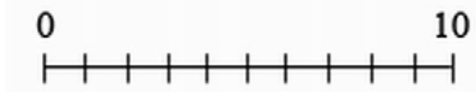
Milch



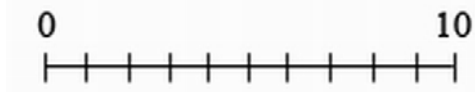
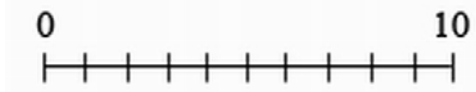
Vanille



Crèmigkeit



Kakao



Rum



Beliebtheit

