

DMRI parvis kvalitetsbedømmelse

- Daglig kvalitetskontrol
- Ny leverandør
- Justering i recepten
- Holdbarhed

Mapping by DMRI

- Produktudvikling
- Konkurrentsammenligning
- Holdbarhed

Holistic by DMRI

- Forbrugertest
- Produktudvikling (afsluttende fase)



Yderligere oplysninger om udbud af sensorikkurser og råd og vejledning om sensoriske analyser fås hos Danish Meat Research Institute.

Lene Meinert
LME@teknologisk.dk
Tel. + 45 7220 2667

Camilla Bejerholm
CB@teknologisk.dk
Tel. +45 7220 2559

Denne folder er udarbejdet i projektet "Skræddersyede sensoriske hurtigmetoder til kvalitetsoptimering i kødindustrien" finansieret af Direktoratet for FødevareErhverv og Svineafgiftsfonden.



Maglegaardsvej 2
DK-4000 Roskilde
Tel. +45 7020 2000
Fax +45 7020 2744
e-mail dmri@teknologisk.dk
www.teknologisk.dk



Sensoriske hurtigmetoder – en genvej til bedømmelse af dine produkter

Hvornår og hvordan kan du anvende de enkelte metoder?



Danish Meat Research Institute

2011

Ved produktion af fødevarer opstår der hele tiden behov for at få et hurtigt overblik over den sensoriske kvalitet af fødevarerne - det kan både være i den daglige kvalitetskontrol, ved recepttilpasning, ved udskiftning af leverandør og under produktudviklingen. Sensoriske hurtigmetoder kan være en god hjælp i disse situationer.

Denne folder giver et overblik over, hvilken metode du kan anvende i de forskellige situationer. I nogle tilfælde kan flere metoder være velegnede, valget vil så afhænge af, hvor meget information om produktet, der er brug for.

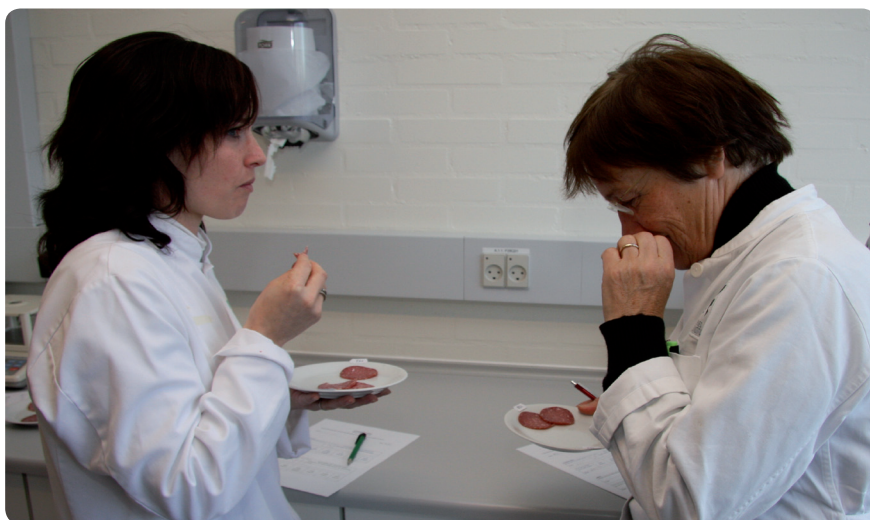
Har produktet den samme kvalitet, som det plejer?

Situation: Daglig (løbende) kvalitetskontrol, leverandørskifte, recepttilpasning, klagehåndtering og holdbarhedsvurdering.

Der er mange situationer, hvor der er behov for at vide, om produktkvaliteten er ændret - med andre ord lever produktet op til den definerede standard?

Metode: DMRI parvis kvalitetsbedømmelse

DMRI parvis kvalitetsbedømmelse er en forskelstest, hvor der sammenlignes med en standard, og det vurderes således, hvorvidt et givent produkt er ens med standarden eller forskellig fra standarden. Der findes flere andre forskelstest som f.eks. triangeltest, der kan være ligeså velegnede.



Hvilket af de nye produkter skal sættes i produktion?

Situation: Produktudvikling

Under produktudvikling vil der ofte blive ændret på flere forskellige parametre (recept, proces) og der kan være et behov for at undersøge, hvilke parametre, der har haft størst indflydelse på den endelige produktkvalitet.

Metode: Mapping by DMRI

Med Mapping får du en overordnet sammenligning af alle produkter på tværs af de forskellige parametre. Svaret er ligetil: Produkter, der placeres tæt på hinanden, ligner hinanden. Derfor kan metoden også benyttes til konkurrensammenligning (indenfor samme produktkategori), til vurdering af, om kvaliteten ændres gennem holdbarhedstiden.



Hvad siger forbrugeren?

Situation: Slutfase i produktudvikling, konkurrensammenligning, relancering, dokumentation ved salg.

Mindre forbrugertest kan din virksomhed nemt udføre selv, og resultatet kan være en støtte, når den endelige beslutning skal tages - f.eks. om fremtiden for et givent produkt. Resultatet vil også kunne anvendes som dokumentation ved præsentation af det nye produkt for detailhandlen.

Metode: Holistic by DMRI

Metoden bygger på forbrugernes intuitive opfattelse af produktet i forhold til nogle givne helhedsord (f.eks. traditionel, indbydende), og det er derfor både nemt og hurtigt for forbrugerne at gennemføre en bedømmelse. Metoden vil også kunne benyttes i den afsluttende del af produktudviklingen, f.eks. hvilket af de færdigudviklede produkter skal sættes i produktion? Anvendelse af Holistic giver et godt grundlag for koordinering med marketingsafdelingen, som med fordel kan inddrages i bedømmelsen. Dommerne kan således også være kolleger, der ikke har været involveret i produktudviklingen.

