

Geschmackstest (DIN 55534) für die Untersuchung von Verpackungsmaterialien



Für Schokoladenverpackungen ist der sogenannte Robinson-Test eine eingeführte, unumgängliche Methode zur Qualitätssicherung. In einem geschlossenen Glas wird geraspelte Schokolade mit und ohne Verpackung gelagert. Flüchtige Verbindungen aus der Verpackung reichern sich in der Schokolade an. Nach einer vorgegebenen Zeit, z.B. 24h, werden die Schokoladenproben verkostet. Die Geschmacksunterschiede werden in Stufen von 0 bis 4 bewertet. Nachteilig bei dieser Prüfung ist, dass nicht alle von der Schokolade aufgenommenen, flüchtigen Stoffe durch den starken Eigengeschmack der Schokolade wahrgenommen werden

Universell für alle Verpackungen wurde von Gerd Scharfenberger, Siegewerk Druckfarben, ein Geschmackstest entwickelt, der als Testmedium kohlendioxidarmes Trink- oder Mineralwasser verwendet. Auch hier reichern sich die flüchtigen Stoffe der Verpackung an. Da sich aus der Verpackung die Stoffe im Spurenbereich herausdiffundieren, gibt es keine Probleme mit der Löslichkeit. Selbst Benzine lösen sich im Wasser im unteren ppm-Bereich. Des Weiteren ist neben der einfachen sensorischen Prüfung des Mediums Wasser auch eine leichte analytische Bearbeitung möglich.

Art.-Nr.	Beschreibung
11028	Geschmackstest-Set komplett (DIN 55534) mit 50 x PE (Art. Nr.:711032) - und 1 x Fortuna-Pipetten (Art. Nr.: 711031), 2 x Glasbehälter (DBGM) mit Stopfen NS 60 (Art. Nr.: 711030), 1 VPE Trinkbecher = 100 Stück (Art. Nr.: K380/100)
Zubehör	
711030	Geschmackstest-Glasbehälter (DBGM), ca. 250 ml mit Stopfen NS 60
711031	Pipette für Testwasserzugabe, 20 ml aus Glas
711032	Pipette zur Entnahme des Testwassers, 10 ml aus PE VPE = 50 Stück
K3830/100	Trinkbecher aus VQK 100 ml, glasklar VPE = 100 Stück
713862	Kompakt Waage, Kapazität: 510g, Ablesbarkeit:0,1g, Wiegeplatte: 132 x130 mm

Bitte fordern Sie auch die kostenlose Druckschrift „**Geschmacks- und Geruchsprüfung im Druckereilabor**“ von Gerd Scharfenberger (Siegewerk Druckfarben) an.