

Geschmackstest (DIN 55534) nach Scharfenberger 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, Siegwerk 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.



Artikel-Nr.	Komplettsset	
11028	Geschmackstest-Set , DIN 55534, mit 100 x PE- und 1 x Fortuna-Pipetten, 2 x Glasbehälter (DBGM) mit Stopfen NS 60 1 VPE Trinkbecher = 100 Stück	

Artikel-Nr.	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 = 100 Stück	
K3830/100	Trinkbecher aus VQK, glasklar, 100 ml, VPE = 100 Stück	
DL-501	Waage, compact, Wägebereich 500 g, 0,1g, Abmaße: (LxBxH) 190 x 140 x 34 mm, Schale: 138 x 138 mm	

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