

Geschmackstests für Kartoffelprodukte

Gekochte Kartoffeln, Chips, Pommes frites und andere Kartoffelprodukte im Geschmackstest

1. Chips, Pommes frites, Snack-Produkte

Alter der Testpersonen:	vorzugsweise Kinder von 10-15 Jahren
Herkunft der Testpersonen:	z.B. Schulklassen, Sportvereine
Anzahl der zu testenden Produkte:	5 bis max. 7
Anzahl der Testpersonen:	begrenzen auf 5 bis max. 15
Marken:	verschiedene
Frische der Produktion:	Verfallsdatum beachten !
Getränke während des Tests:	Mineralwasser
Uhrzeit des Tests:	nicht direkt nach dem Frühstück, Mittag- oder Abendessen
Mögliches Rahmenprogramm:	Fabrikbesichtigung, Mittag- oder Abendessen, Besuch z.B. eines Museums, Sportveranstaltung, musikalische Darbietung, Video-Film(e), Verlosung von Geschenken, o.ä.

2. Gekochte Kartoffeln und andere Kartoffelprodukte

Alter der Testpersonen:	20-70 Jahre
Herkunft der Testpersonen:	aus Hausfrauenverein, Kochkursus, eigener Belegschaft, Altersheim, Sportverein, o.ä.
Anzahl der zu testenden Produkte:	5 bis max. 7
Hersteller oder Sorten der geschälten Ware:	verschiedene (verschiedene Kartoffelsorten testen!)
Frische der Produktion:	Beachten! (Es kann auch ein Test durchgeführt werden, in welchem die Produkte nach Alter beurteilt werden: z.B. am 1., 3., 5. und 7 Tag nach der Produktion = Schälung und Verpackung)
Getränke während des Tests:	Mineralwasser
Uhrzeit des Tests:	nicht direkt nach dem Frühstück, Mittag- oder Abendessen

Mögliches Rahmenprogramm: Fabrikbesichtigung, Mittag- oder Abendessen, Besuch z.B. eines Museums, Sportveranstaltung, musikalische Darbietung, Video-Film(e), Verlosung von Geschenken, o.ä.

Allgemeines

Die verschiedenen Produkte sind zu nummerieren. Den Testpersonen darf nicht bekannt sein, welche Herkunft die Ware hat.

Die Testpersonen füllen ihre Beurteilung in vorbereitete Fragebögen ein. Die Tests können mehrere Male wiederholt werden.

Für eine gute Stimmung während des Tests ist zu sorgen.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de