

Lebensmittel SEHEN



Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittel-
wissenschaften und -technologie
Klaus Dürschmid

Das Aussehen von Lebensmitteln beeinflusst unsere Ernährungsverhalten maßgeblich. Wir schließen vom Aussehen auf diverse Qualitätsmerkmale.

Was sehen wir?

Gestalt, Größe, Farbe (Farbart, Farbintensität, Helligkeit), Durchsichtigkeit, Oberflächenbeschaffenheit, Glanz, Stumpfheit, Textur, Gleichheit, Unterschiedlichkeit, Verpackung, Umgebungslicht, Produktbeschreibung ...



Was sagen uns diese optischen Informationen?

Wir schließen auf die Identität (WAS?) und Beschaffenheit (WIE?) der vorliegenden Lebensmittel. Form, Gestalt und Größe engen die Möglichkeiten der Identität stark ein. Farben zeigen uns den Reifegrad und den Verderbszustand von Lebensmitteln an. Wir schließen auf ihre Geschmacks-, Geruchs- und Texturmerkmale, somit also auf ihre Genusstauglichkeit.

Visuelles Flavour

Die assoziative Verknüpfung zwischen Farben und zu erwartendem Flavour (Gesamteindruck aus Geschmack und Geruch) nennt man visuelles Flavour. Gelb und Grün lassen uns saure Produkte erwarten, Rosa hingegen süße.

süß



sauer

