

Lebensmittel WAHRNEHMEN

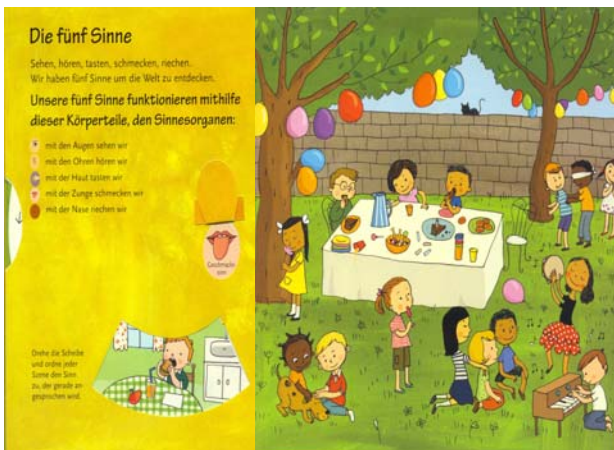


Universität für Bodenkultur Wien
Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie
Klaus Dürrschmid

Die Lebensmittelsensorik beschäftigt sich mit dem wissenschaftlichen Prüfen, Bewerten und Beschreiben von Lebensmitteln mithilfe menschlicher Sinneswahrnehmungen.

Wir haben mehr als fünf Sinne!

Die klassische Einteilung unserer Sinne in die 5 Sinnesorgane Nase, Zunge, Ohr, Haut, Auge ist vorwissenschaftlich. Eine objektive Klassifikation erfolgt nach der Art der Sinneszellen in Exterorezeptoren (Gesichtssinn, Geruchssinn, Gehörsinn, Geschmackssinn, mechanischer Hautsinn, Temperatursinne, Schmerzsinne), Propriozeptoren (Länge und Spannung von Muskeln, Stellung von Gelenken, Kinästhetischer Sinn) und Enterorezeptoren (Blutdruck, Osmotischer Druck, CO₂ im Blut etc.)



Sehen und verstehen. Wie funktioniert der Körper? Longour/Durbiano, 2001

Das wichtigste Sinnesorgan? Das Gehirn!

Ohne lebenden, wahrnehmungsfähigen Organismus gibt es keine Sinneswahrnehmung, (kein Rot, keine Süße, kein Erdbeeraroma z.B.) Alle Farben, Gerüche, Geschmacksarten, Töne sind subjektive Sinneswahrnehmungen, also im Gehirn entstehende Interpretationen von Reizungen spezifisch empfindlicher Sinneszellen. Wahrnehmungen sind Simulationsleistungen unseres Gehirns, das ohne unser Wissen Annahmen macht und logische Schlüsse zieht.



Wozu werden Lebensmittel sinnlich wahrgenommen?



Tätigkeiten zur Aufrechterhaltung von Leben werden von der Natur mit Lustempfindungen belohnt. Das sind vor allem die Nahrungsaufnahme und die Sexualität. Die Wahrnehmung der Lebensmittel dient primär der Entscheidung, ob und wie viel davon gegessen werden soll bzw. kann. Sinne haben also eine **Torwächterfunktion**.