



22.10.2008 - 09:21 Uhr

Vom Sinn der Sinne: "Geschmackswelten - Grundlagen der Lebensmittelsensorik" / Neue Buchpublikation des DLG-Verlags - Renommierete Wissenschaftler geben Einblicke in die Wissenschaft der Lebensmittelsensorik

Frankfurt (ots) -

(DLG). Essen ist mehr als "sich ernähren". Wenn man isst, dann sollte man auch die Chance nutzen, dies mit Genuss zu tun. Die Lebensqualität wird sich umso mehr verbessern, je stärker das Wahrnehmungs- und Denkvermögen geschult wird, so dass Gefühl und Intellekt beim Genießen eine Synthese auf hohem Niveau eingehen können. Wenn sich der Appetit auf "Sensorik mit Verstand" zum Wissensdurst steigert, kann ein Buch am Besten den Bedarf befriedigen, weil es die notwendigen Informationen in ausführlicher und jederzeit abrufbarer Form liefert. Ein solches Standardwerk fehlte im deutschen Sprachraum. Es galt daher, ein Buch zu konzipieren, das sich an alle wendet, die ihren Geschmackssinn bewusst nutzen möchten, und natürlich auch an solche, die es beruflich müssen. Dazu muss Wissenschaft verständlich gemacht und auf das Wesentliche konzentriert werden, aber auch eine Vorstellung von der Vielfalt des sensorischen Universums entstehen.

In der Neuerscheinung "Geschmackswelten - Grundlagen der Lebensmittelsensorik" des DLG-Verlags erklären namhafte Fachleute anschaulich und zugleich wissenschaftlich solide alle wesentlichen Prinzipien und Hintergründe der Sinnenprüfung. Im ersten Abschnitt werden die biologischen Grundlagen der Sinneswahrnehmung beschrieben, hierauf folgt eine anwendungsorientierte Darstellung der sensorischen Methoden mit verschiedenen Beispielen. Ausführungen zum Genusswert aus kulinarischer und kulturhistorischer Sicht stehen mit voller Absicht am Ende des Buches, weil sie - gleich dem Digestiv zum Abschluss einer üppigen Schlemmerei - nicht nur helfen, die gelegentlich "schwere Kost" der sensorischen Wissenschaft zu verdauen, sondern bereits die Vorfreude auf die nächste Mahlzeit wecken. Wenn wachsende Neugier den Leser dazu treibt, bisher unbekannte oder ungeliebte Lebensmittel und deren Zubereitungen nicht subjektiv abzulehnen, sondern sich intensiv mit ihnen zu beschäftigen und möglicherweise seine kulinarische Palette zu erweitern, wäre schon viel erreicht. In jedem Fall wird er aber einen strukturierten Einblick in die Vielfalt der angewandten Sensorik gewinnen und zahlreiche Anregungen erhalten.

Goetz Hildebrandt (Hrsg.)
Geschmackswelten
Grundlagen der Lebensmittelsensorik

1. Auflage 2008, 244 Seiten, Hardcover
durchgehend vierfarbig, mit zahlreichen Fotos
ISBN 978-3-7690-0698-8
29,90 EUR (D) / EUR 30,80 (A) / SFr 49,50

Erhältlich in allen Buchhandlungen und bei: DLG-Verlags-GmbH,
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main
(E-Mail: dlg-verlag@dlg.org) und im Online-Buchshop unter

www.dlg-verlag.de.

Pressekontakt:

Pressekontakt:

DLG-Verlag

Sabine Schilha, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main,

Tel.: 069-24788-478, E-Mail: s.schilha@dlg.org

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100013772/100571768> abgerufen werden.