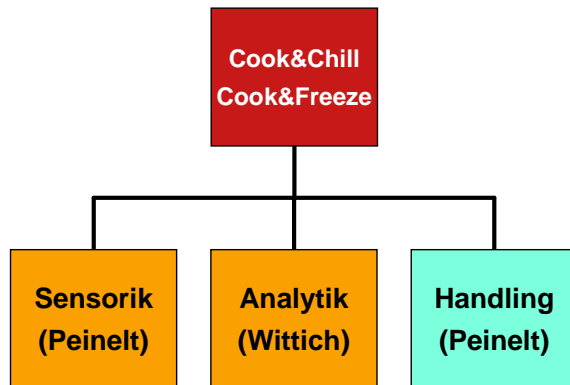


Forschungsaktivitäten

1. Abschluss (Problem & Methode)

Cook and Chill vs. Cook and Freeze

Verpflegung in Ganztagschulen
Teil 1: Sensorik



Hintergrund:

- Temperaturentkoppelte Systeme setzen sich immer mehr durch
- Vor- und Nachteile der führenden Systeme schwer zu bewerten

Sensorik: Unterschied und Bevorzugung?

Voraussetzung: Weitgehend gleiche Speisen


Methode: Heißluft

- Dreieckstest
- Paarweise Vergleichsprüfung

Speisen:

- 22 verschiedene Komponenten

Prof. Dr. Peinelt
FB 05 - Oecotrophologie

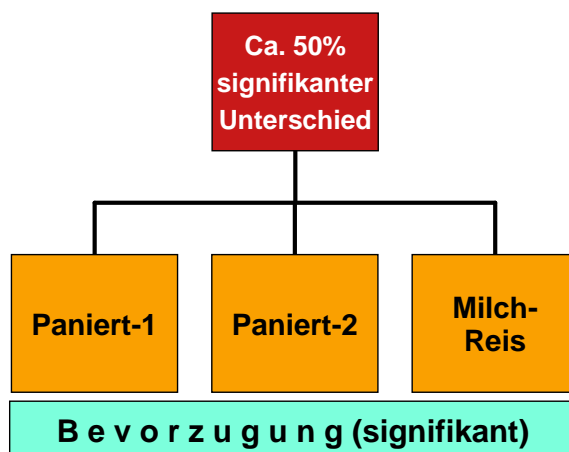
Hochschule
Niederrhein 

Forschungsaktivitäten

1. Abschluss (Ergebnisse-1)

Cook and Chill vs. Cook and Freeze

Ergebnisse-Sensorik



Fast alle Speisen der Systeme wurden gleichgut bewertet.

Panierte Speisen sind bei C&C weniger geeignet als bei C&F

- Sollten aus ern.physiol. Gründen sowieso weniger angeboten werden


Die Vorarbeiten für Milchreis waren mangelhaft:

- unterschiedliche Konsistenzen
- keine Vergleichbarkeit

Fazit:

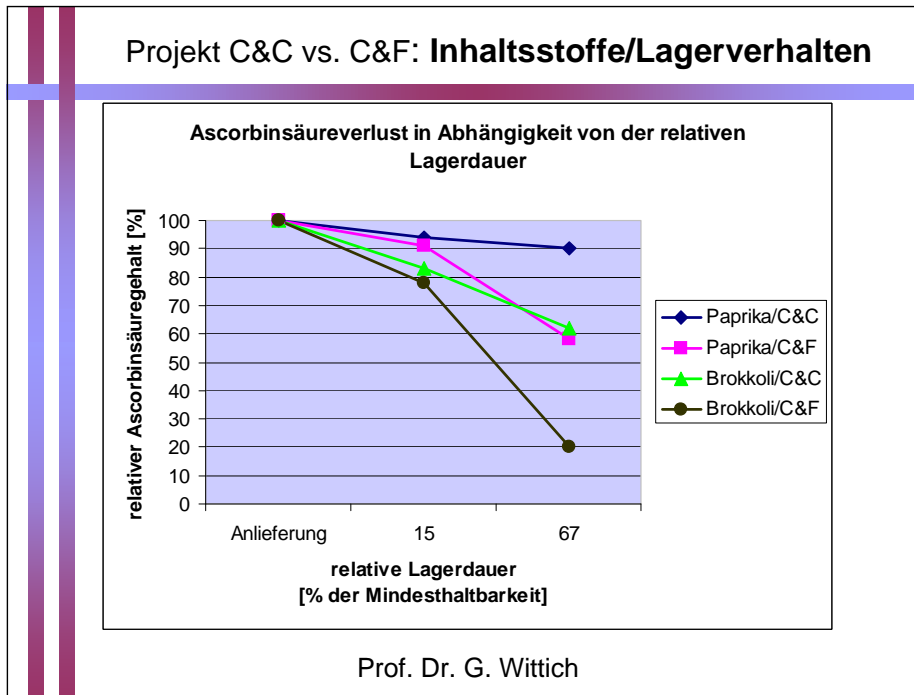
- Aus sensorischen Gründen keine Bevorzugung gerechtfertigt.

Prof. Dr. Peinelt
FB 05 - Oecotrophologie

Hochschule
Niederrhein 

Forschungsaktivitäten
1. Abschluss (Ergebnisse-2)

Cook and Chill vs. Cook and Freeze



Prof. Dr. Peinelt
 FB 05 - Oecotrophologie

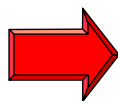
Hochschule
 Niederrhein

Forschungsaktivitäten
2. Abschluss (Problem & Ergebnisse)

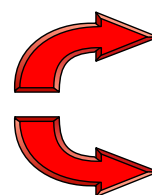
Cook and Chill: Dampf vs. Heißluft



Akademisches Förderungswerk, Bochum



Schulen



Dampf

???

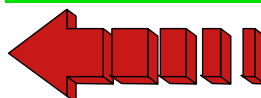
Heißluft



Ergebnisse:

- Bevorzugung nur bei Nudeln pur und Röstling
- Grund: Randständige Austrocknung
- Lösung: Angebot z.B. mit Soße oder als Auflauf...

Paarweise



Vergleichsprüfung

Hintergrund:

- Einsparung für Geräte
- Verzicht auf Equipment
- Keine Qualitätseinbußen

Prof. Dr. Peinelt
 FB 05 - Oecotrophologie

Hochschule
 Niederrhein