# Nutriswiss eröffnet neues Sensoriklabor

Artikel vom **15. Mai 2025**
Labor

Ob Öle und Fette als geschmacklich einwandfrei und angenehm empfunden werden, basiert auf einer Vielzahl sensorischer Reize. Den wichtigsten Einfluss üben Geruch und Geschmack aus. Die Nutriswiss AG stellt ihre sensorische Qualitätssicherung daher mit der Inbetriebnahme eines neu eingerichteten Sensoriklabors auf ein zukunftsfähiges Fundament.




Fortschritte in der Sensorikforschung sorgen für bessere Bedingungen für das Verkosterpanel (Bild: Nutriswiss).

Nach der erfolgreichen Zertifizierung gemäß FSSC 22000 für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit in der Lebens- und Futtermittelindustrie sowie der Erteilung aller erforderlichen Genehmigungen durch die Gemeinde Lyss nahm das neu eingerichtete Sensorik-Labor der Nutriswiss AG Anfang Mai seine Arbeit auf. Laborleiterin Michèle Béatrice Suter freut sich, ihrem Verkosterpanel im neuen Sensoriklabor optimierte Bedingungen bieten zu können: »Die neuen Räumlichkeiten ermöglichen eine Probenbeurteilung unter völlig neutralen Bedingungen, auch mögliche Störungen, beispielsweise durch Geruchseindrücke von außerhalb, sind ausgeschlossen.«

## Wissenschaftliche Expertise

Der Aufbau und die Ausstattung des Sensoriklabors entsprechen aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V. (DGF). Bei der Planung und Durchführung des Projekts ließen sich Suter und ihr Team auch von der Forschungsgruppe Lebensmittelsensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil beraten. Dort werden unter anderem die Prüferinnen und Prüfer des Schweizer Olivenölpanels (SOP) ausgebildet. Die Panelmitglieder für die sensorische Analyse bei Nutriswiss werden laut Unternehmensangabe gemäß DIN EN ISO 8586:2023-09 sowie DIN ISO 3972:2013-12 ausgewählt und geschult.

## Neutrale Umgebung schärft die Sinne

Das neue Labor teilt sich in die Vorbereitungsküche mit Kühl- und Wärmeschränken zur Aufbewahrung, Vorbereitung und Vortemperierung von Proben und das eigentliche Degustationslabor auf. Es bietet acht separate, gegenseitig nicht einsehbare Verkostungsplätze, um eine Beeinflussung der Panelmitglieder von außen zu verhindern. Jeder Platz hat ein eigenes Wasserbad zur exakten Temperierung der Proben. Die Räume sind klimatisiert und werden mit gefilterter, geruchsneutraler Luft belüftet. Mittels Speziallampen können unterschiedliche Lichtfarben erzeugt werden, sodass immer eine einheitliche Beleuchtung gewährleistet ist und der Einfluss von Tageslicht oder anderen optischen Reizen ausgeschlossen wird. Auch Rotlicht kann genutzt werden, um den Einfluss der Produktfarbe auf die Wahrnehmung zu eliminieren. Zweimal täglich werden jetzt im Panel mit bis zu acht Personen die Öle und Fette der Nutriswiss degustiert. Auch Kollagenpeptide der benachbarten Swiss Nutrifine AG werden im Sensoriklabor beurteilt. Die gemeinsame Nutzung der Einrichtung schafft Synergien bei Kosten, Organisation und Know-how-Transfer innerhalb der Centravo-Gruppe. Künftig sollen auch Verkostungen mit externen Partnern wie Kunden und Anwendergruppen möglich sein. Das Sensoriklabor ist an das kürzlich implementierte LIMS-System »Limsophy« der AAC Infotray AG angeschlossen, sodass alle Verkostungsergebnisse direkt mit den jeweiligen Proben- und Chargennummern sowie allen zugehörigen Analysedaten verknüpft sind. Geschäftsführer Martin Mäder betont die Bedeutung des Projekts für die Nutriswiss: »Gerade raffinierte Speiseöle sollen möglichst neutral schmecken. Die sensorische Beurteilung ist daher ein zentrales Element der Qualitätssicherung und hilft uns auch, die Lagerstabilität gezielt zu verbessern. Das neue Sensoriklabor ermöglicht bestmögliche sensorische Beurteilungen, denn nur mit genauen, unverfälschten Analyseergebnissen können wir hochwertige Öle und Fette garantieren und unsere Prozesse und Produkte kontinuierlich optimieren.«

---

**Hersteller aus dieser Kategorie**

---

**Jumo GmbH & Co. KG**
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

---

**Seli GmbH Automatisierungstechnik**
Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen

05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

---

**Dr. Jessberger GmbH**
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

---

© 2025 Kuhn Fachverlag