

# Food Check

Skript zum Lernvideo:

Food Check. Schüler und Schülerinnen testen Lebensmittel

In diesem Video zeige ich euch wie richtig getestet wird.

Ich erkläre euch das Ganze an einem Beispiel, und zwar wie die Profis von test.de testen.

Aber wer oder was ist test.de?

Test.de ist die online Plattform der Stiftung Warentest.

Aber wer ist dann die Stiftung Warentest?

Die Stiftung Warentest besteht aus drei Abteilungen.

Der Zeitschrift „Test“, der Zeitschrift „Finanztest“ und eben „test.de“.

Die Stiftung Warentest testet seit 1966 Produkte, Dienstleistungen und vieles mehr.

Dabei arbeitet die Stiftung Warentest komplett unabhängig, d.h. sie nimmt kein Geld von Firmen.

Die ausgewählten Produkte werden nach wissenschaftlichen Methoden von unabhängigen Prüfinstituten getestet.

Nach der Testung werden Noten vergeben von 1,0 (sehr gut) bis 5,0 (mangelhaft).

Die Tests werden dann bei „Finanztest“, „test“ oder „test.de“ veröffentlicht.

Es folgt die Beschreibung einer Testung am Beispiel von Erdbeerjoghurts:

Bei Nahrungsmitteln findet eine sensorische Beurteilung statt, die Aromaqualität wird getestet, die mikrobiologische Qualität wird untersucht und die Verpackung und Deklaration auf dem Produkt wird bewertet.

Was genau passiert bei der sensorischen Beurteilung?

Mehrere geschulte Prüfer testen in Einzelprüfungen Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl. Wichtig ist dabei: die Prüfer sehen dabei die Marke und die Verpackungen des Lebensmittels nicht, um nicht beeinflusst zu werden. Geschichtete Produkte werden außerdem vorher unbedingt verrührt, um nicht erkennbar zu sein.

Aromaqualität:

Bei der Aromaqualität wird getestet, ob das Aroma der echten Frucht entspricht. Also wie nah der Erdbeerjoghurt an die echte Frucht herankommt.

Mikrobiologische Qualität:

Die mikrobiologische Qualität wird in einem Labor untersucht. Es wird z.B. überprüft, ob Krankheitserreger in dem Produkt zu finden sind. Das würde große Notenabzüge geben.

Verpackung:

Wenn es um die Verpackung geht, prüfen 3 Experten den Produktschutz, wie leicht sich

das Produkt öffnen lässt. Außerdem wird die Entnahme, das Wiederverschließen, Materialkennzeichnungen und Recyclinghinweise bewertet.

Deklaration:

Beim letzten Punkt überprüfen wieder 3 Experten die Fruchtgehaltsangaben, die Werbeaussagen, Nährwertangaben, die Lesbarkeit von Informationen und die Übersichtlichkeit.

Hast du alle Informationen verstanden?

Beantworte dann die folgenden Fragen:

Warum darf bei der Geschmacksprüfung die Verpackung nicht zu sehen sein?

Und was bedeutet das für euren eigenen Test?

Worauf müsst ihr achten und wie wollt ihr testen?

Quellenverzeichnis:

Bild 1: Stiftung Warentest. <https://www.test.de/presse/bilder-5041708-5041793/>

Text:

<https://www.test.de/unternehmen/testablauf-5017344-0/>

<https://www.test.de/Erdbeerjoghurt-Nur.einer-ist-sehr-gut-4248526-4248537/>

Stand: Dezember 2016

