



Media Service

DLG e.V., Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt,
Tel: 069/24788-213, Fax: -112; r.huebner @DLG.org; www.dlg.org

Frankfurt am Main,

März 2019

Internationaler DLG-Sensorik Award 2019 für

Michael Féchir (Hochschule Trier, Lebensmitteltechnik)

Preis der deutschen Lebensmittelsensorik für Nachwuchswissenschaftler – Auszeichnung im Rahmen des DLG-Lebensmitteltags Sensorik 2019 in Frankfurt am Main

(DLG). Der Lebensmitteltechnologe Michael Féchir (Hochschule Trier, Fachrichtung Lebensmitteltechnik) ist mit dem Sensorik Award 2019 der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) ausgezeichnet worden. Die Preisverleihung fand im Rahmen des DLG-Lebensmitteltags Sensorik in Frankfurt am Main statt. Der Internationale DLG-Sensorik Award wird jährlich für herausragende Arbeiten der deutschsprachigen Sensorikwissenschaften vergeben. Neben der wissenschaftlichen Qualität überzeugte die vorgestellte Forschungsarbeit im Rahmen einer kooperativen Promotion zum „Einfluss der Prozesstechnologie auf die Bildung flüchtiger Malzinhaltstoffe und deren sensorische Bedeutung für Bier und Zwischenprodukte“ unter Betreuung von Prof. Jens Voigt (Hochschule Trier) und PD Dr. Martin Steinhaus (Technische Universität München) durch einen hohen praktischen Nutzen.

Die Vergabe des mit 2.500 Euro dotierten Nachwuchs-Forschungspreises erfolgte durch die DLG und ihren Ausschuss für Sensorik. Die Bewerber mussten ihre wissenschaftlichen Arbeiten über ein „Call-for-Papers-Verfahren“ einreichen. Aus allen Abstracts ermittelte der wissenschaftliche Beirat des DLG-Ausschusses Sensorik fünf Arbeiten, die im Rahmen des diesjährigen DLG-Lebensmitteltags Sensorik vorgestellt wurden. Auf Basis dieser Präsentationen wählte die Experten-Jury den diesjährigen Preisträger Michael Féchir aus.

In der Brau- und auch zunehmend in der Backindustrie findet gemälztes Getreide als natürlicher Lieferant von Kohlenhydraten, Farbstoffen und Aromen Anwendung. Diese Eigenschaften können allerdings stark variieren und werden weitestgehend durch Prozessparameter bei

der Malzherstellung bestimmt. Unter Verwendung unterschiedlicher Malzsorten können sowohl sensorische, als auch chemisch-analytische Produkteigenschaften gezielt beeinflusst werden. Die Produktdiversität hat demnach einen entscheidenden Einfluss auf die Produktentwicklung und Qualitätssicherung in der Malz-, Brau-, Back- und Aromenindustrie. Malz kann zudem als nachhaltiger, regional erzeugbarer Rohstoff mit kurzen Transportwegen betrachtet werden.

Aus Versuchs- und Referenzmalzen stellte Féchir mithilfe eines standardisierten Brauprozesses Versuchsbiere her. Mit deren Hilfe untersuchte er den Einfluss der Malzzusammensetzung auf die sensorischen und analytischen Eigenschaften der Zwischen- und Endprodukte. Hierfür wurde ein Sensorikpanel u.a. hinsichtlich der Definition von Aromaattributen und der Anwendung sensorischer Methoden geschult. Alle hergestellten Malz- und Bierprodukte wurden von den Experten orthonasal und retronasal bewertet. Anhand statistischer Methoden wurde die Abhängigkeit sensorischer Eigenschaften von verwendeten Malzsorten und Prozessparametern überprüft. Die Ergebnisse liefern auf nationaler und internationaler Ebene praktische Ansatzpunkte für die weitere Optimierung der Malzherstellung als Rohstoff für eine Vielzahl von Endprodukten mit unterschiedlichen Eigenschaften und Anforderungen in der Lebensmittelproduktion und ihrer Zulieferindustrie.

Das Forschungsprojekt

Das bis Oktober 2019 laufende, kooperative Forschungsprojekt zwischen der Hochschule Trier, Fachrichtung Lebensmitteltechnik und dem Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München (Leibniz LSB) wird gefördert vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI e.V.) über die Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen (AiF).



#Bildunterschrift Preisträgerbild:#

Die Vorsitzende des DLG-Ausschusses Sensorik, Prof. Dr. Dietlind Hanrieder (rechts), überreichte gemeinsam mit Prof. Dr. Jörg Meier, Mitglied DLG-Ausschuss Sensorik (links), den DLG-Sensorik Award 2019 an Michael Féchir.



#Bildunterschrift Hochschule Trier:#

Betreuer Prof. Dr. Jens Voigt (rechts) und Preisträger Michael Féchir (links) an der Hochschule Trier.