

## **Wurstansprache für Forscherpreis nominiert**

Diplomanden der HTLLT kamen für die Entwicklung des Hollabrunner Modells für den DLG Sensorik Award in die engere Auswahl.



Das mehrjährige Diplomarbeitsprojekt, das so genannte Hollabrunner Modell, entstand in Zusammenarbeit mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und wurde von den vier – mittlerweile ehemaligen – Schülern Martin Direder, Stefan Kahrer, Thomas Loicht und Raffael Scharinger der priv. HTL für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelsicherheit (HTLLT) entwickelt. Ein Teilergebnis ist die Broschüre der Wurstansprache, die nun erstmals die Möglichkeit gibt,

Erzeugnisse durch positive Ausdrücke auszuloben, bzw. deren Qualitätseigenschaften zu beschreiben. Die Verkostung von 20 Produktgruppen fand an der HTLLT statt, wobei Experten der österreichischen Fleischwirtschaft ihre Fachkompetenz zur Verfügung stellten und so diese gemeinsame Beschreibung erarbeiteten.

Darüber hinaus wurde eine allgemein verbindliche Methode erarbeitet, die als Hollabrunner Modell auch über die Grenzen Österreichs hinaus höchste Anerkennung findet. Es handelt es sich um ein über Assoziationshilfen geleitetes freies beschreibendes Verfahren (free choice profiling). Die Beschreibungen konnten nach Kategorien geordnet in einer Multifunktions-tabelle abgebildet werden, die vielfältige Möglichkeiten enthält, Qualitäten von Fleischerzeugnissen auch wissenschaftlich darzustellen.

Dieses Verfahren stieß auch auf das Interesse internationaler Experten, was dazu führte, dass die Diplomanden für den „DLG Sensorik Award 2013“ nominiert wurden, der alljährlich im Zuge der DLG Lebensmitteltage vergeben wird. Dies ist insofern bemerkenswert, da diese Ehre normalerweise nur Forschern mit höherem Universitätsabschluss zuteilwird. Dass die Absolventen der HTLLT eingeladen wurden, spricht also Bände über den errungenen Erfolg der Auszubildenden als auch über die Schule selbst.

(Red./HTLLT)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**