

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Backunterlagen, Backpapier, Dauerbackfolien, Backmatten
Familie	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln – Backen (Hochtemperaturkontakt)
Beispielbilder	
Definition	Unterlage zum Backen von Kuchen/Pizza o.ä. , welche eine Antihafte Wirkung besitzt
Typische Materialien	Papier, Papier silikonisiert, Silikonelastomer, beschichtetes Textil, etc.
Mögliche Gerüche, Geschmack	nach Papier, muffig, Mineralöl, bitterer Geschmack
Probenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> – bei Einwegmaterialien keine Probenvorbereitung – bei Artikeln für den Mehrfachgebrauch sollte die Probe gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden; existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe (modifiziert nach DIN 10955): Weckglas (1000 mL), 2 dm ² (4 Prüfstücke 5x10 cm), 30 min 200°C ¹
Sensorische Prüfbedingungen	<p>einseitiger Kontakt mit Prüfkuchen nach DIN 10955</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfteig nach Anleitung zubereiten und ausrollen (0,5cm Höhe), aus dem Teig mit einem Plätzchenausstecher (Durchmesser ca. 4 cm) 8-10 Plätzchen ausstechen – Backen bei 180°C Umluft für ca. 10 min Minuten² – Blindwert analog auf Alufolie oder in einer Glasform backen – vor Verkostung auf Raumtemperatur abkühlen
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> – im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

¹ abweichend können auch andere Glasgefäße (z.B. Weithalsschliffflasche mit Glasstopfen und Teflonmanschette) verwendet werden

² nach DIN 10955 wird der Teig auf ca. einer Fläche von 12 dm² und einer Höhe von 0,5 cm ausgestrichen und 20 min bei 220°C gebacken; dabei wird dieser aber sehr ungleichmäßig gegart, was durch die veränderten Temperatur/Zeit-Bedingungen und das Ausstechen der Plätzchen für jeden Prüfer vermieden wird; ein zu starker Bräunungsgrad ist ggf. durch Verkürzen der Backzeit zu verhindern, um eine Überdeckung eines möglichen Fehlgeruchs/-geschmacks durch die entstehenden Röstaromen zu vermeiden