

Mögliche Schrittfolge bei einer Untersuchung von Lebensmitteln

Schritte (allgemein)	Schritte (konkretisiert auf Beispiel)
Wählen eines Untersuchungsgegenstandes	Tütensuppen
Aufstellen von Fragen	Warum verdirbt das Gemüse in der Tütensuppe nicht?
Recherchieren und Analysieren der theoretischen Grundlagen	Welche Konservierungsstoffe werden eingesetzt und was bewirken sie?
Auswählen der zu testenden Produkte	Welche Tütensuppen wollen wir testen? (z. B.: eine Gemüsesorte, verschiedene Anbieter; gleicher Anbieter, verschiedene Gemüsesorten)
Festlegen der Beurteilungskriterien und Gewichtung	Was wollen und können wir beurteilen? (z. B.: Zusatzstoffe, Menge des Gemüseanteils, Verpackung, Geschmack, Preis-Leistungs-Verhältnis, Beschreibung der Zubereitung, Haltbarkeit) Gibt es Kriterien, die besonders wichtig sind? (z. B.: Geschmack, Haltbarkeit ...)
Festlegen der Testmethoden	Wie führen wir die sensorischen Tests durch?
Durchführen der Tests	Welche Informationen liefert uns die Verpackung? Welche Ergebnisse liefern die sensorischen Tests?
Zusammenfassen der Ergebnisse in einem Gesamturteil	Darstellen der Ergebnisse, Verbrauchertipps, Fehlerbetrachtung
Veröffentlichen der Ergebnisse	Tafelbild, Poster, Wandzeitung, Bericht