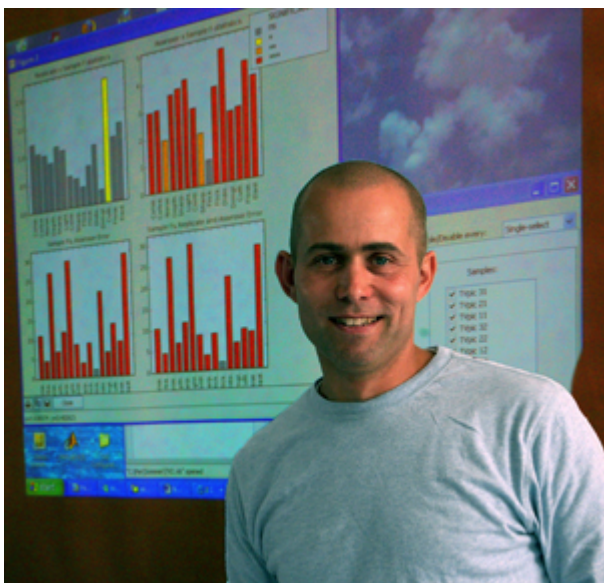


## Check på lyd, lugt og smag

Midt i Ugen nr. 11 29. august 2007  
Af FoodDTU

Panelcheck, hedder det gratis softwareprogram, som leverer analyser af sensoriske profildata af fødevarer. Programmet viser de sensoriske egenskaber, f.eks. lugt, smag og tekstur i et produkt som f.eks. tyggegummi eller frossen fisk. Men også virksomheder som B&O benytter programmet til at håndtere analyser af fjernsyns billedkvalitet eller højtaleres lyd kvalitet.

'Midt i ugen' har talt med professor i statistik Per Bruun Brockhoff, som har været med til at udvikle programmet sammen med forskere fra MATFORSK (Norsk fødevarerforskningsinstitut) og Informatik og Matematisk Modellering, IMM, ved FoodDTU. Udviklingsarbejdet foregår i samarbejde med en lang række partnere fra industrien, og projektet er støttet af Direktoratet for Fødevarerhverv, DFFE. Desuden er projektet støttet af Norwegian Research Council og fra Norge indgår ligeledes en række partnere i samarbejdet.



*Hvad kan virksomhederne konkret bruge Panelcheck til?*

"F.eks. kan tyggegummifabrikanter bruge programmet til at analysere de sensoriske data, der produceres dagligt i virksomheden. Programmet bruges til at monitorere kvaliteten af data og leverer de relevante informationer om produktet til pallelederen, som er ansvarlig for at afrapportere om tyggegummets kvalitet, f.eks. dets surhed, sødme eller konsistens. Man kan sige, at Panelcheck giver et sensorisk fingeraftryk af produktet, som bidrager til kvalitetssikringen og produktudviklingen. Samtidig kan analysen give et billede af, hvor produktet sensorisk ligger i forhold til konkurrenternes produkter.

*Per Bruun Brockhoff foran et par eksempler på, hvordan programmet Panelcheck præsenterer sine analyseresultater.*

Det sensoriske fingeraftryk kan sammen med forbrugertest give et såkaldt 'preference map', hvor man finder de elementer i fingeraftrykket, som driver præferencemønstrene hos forbrugerne. På den måde kan produktlandskabet identificeres, og det 'gyldne', som enhver virksomhed drømmer om, er at finde det tomme sted, hvor der burde være et produkt, som de kan tage fat på at fremstille".

*Kan virksomhederne ikke selv udvikle de metoder, der ligger til grund for Panelcheck?*

"Der er ikke mange danske fødevarer virksomheder, som har ansat eksperter inden for statistik. Vores opgave er at forske i og udvikle metoder med det mål, at de enkelte virksomheder skal kunne trække den optimale og samtidig valide information ud af deres data. Den nuværende version af programmet, som kan downloades gratis fra internettet ([www.matforsk.no/panelcheck](http://www.matforsk.no/panelcheck)), er allerede hentet af flere hundrede brugere fra hele verden og førende kommercielle sensoriksystemer som Compusense og Fizz leverer nu direkte eksport til Panelcheck".

*Hvad er i fokus lige nu?*

"Vi arbejder med fortsat at udvikle og forbedre de mest moderne sensometriske teknikker og gøre disse tilgængelige i programmet, så det er brugervenligt og umiddelbart kan integreres i virksomhederne. Vi tilbyder desuden kurser i at benytte programmet, hvor kursisterne samtidig får mulighed for at lære lidt om de metoder, der ligger til grund for programmet".

Næste kursus i at benytte Panelcheck samt de bagvedliggende metoder ligger den 28.-30. november 2007. Læs mere herom på [www.matforsk.no/panelcheck](http://www.matforsk.no/panelcheck). Henvendelse til Per Bruun Brockhoff på e-mail: [pbb@imm.dtu.dk](mailto:pbb@imm.dtu.dk).