



Internationaler DLG-Sensorik Award 2018

Ausschreibungs- und Verleihungsrichtlinien

(Stand: 05.07.2017)

1. Präambel

Die Lebensmittelsensorik ist ein Fachgebiet mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowohl in der Lebensmittelverarbeitung als auch in der Forschung & Lehre, der amtlichen Lebensmittelüberwachung und im Rahmen von Qualitätsprüfungen und –wettbewerben. Die zentralen Anforderungen der Verbraucher an Lebensmittel sind Genuss und Geschmack, Convenience, Sicherheit und Gesundheitswert. Damit spielt die Lebensmittelsensorik auch zukünftig eine essentielle Rolle in der Lebensmittelwirtschaft.

Dieser relativ junge Bereich verfügt über eine Vielzahl von offenen Fragestellungen und Verbesserungspotenzialen sowohl in der Grundlagenforschung als auch im Bereich der angewandten Forschung. Eine der zukünftigen Herausforderungen zur Forcierung des weiteren intensiven und erfolgreichen Einsatzes der Lebensmittelsensorik im Rahmen der Produktentwicklung oder -verbesserung sowie zur Überwachung der Lebensmittelqualität liegt darin, die noch offenen Fragen und Probleme zu beantworten. Dies wird schwerpunktmäßig vom Wissen und Können der Wissenschaftler einerseits und von den fachlichen und monetären Rahmenbedingungen der Forschung andererseits bestimmt.

Die DLG stiftet in diesem Zusammenhang den „Internationalen DLG-Sensorik Award“.

2. Ziele

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ ist eine Ehrung für außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik. Neben der wissenschaftlichen Qualität soll die Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen stiften, d.h. zur Lösung der in der Anwendung der Lebensmittelsensorik vorliegenden Probleme beitragen. Mit dem von der DLG verliehenen Preis soll diese herausragende Leistung geehrt und der Wissenschaftler bei der Fortführung seiner Arbeit unterstützt werden.

3. Zielgruppen

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ wird vorrangig an Nachwuchswissenschaftler verliehen, die in Deutschland bzw. im deutschsprachigen Ausland tätig sind und ein Thema im Bereich der Lebensmittelsensorik bearbeiten in Form von:

- a) Projektarbeiten oder Semesterarbeiten im Rahmen von Master-/Bachelor-Studiengängen
- b) Abschlussarbeiten im Rahmen von Master-/Bachelor-Studiengängen
- c) sonstige Forschungsarbeiten und –projekte auch außerhalb von Hochschulen

Der Fokus der eingereichten wissenschaftlichen Arbeiten sollte auf einzelnen abgegrenzten Projekten liegen, die ggf. auch Bestandteil komplexerer Forschungsarbeiten sein können. Aus mehreren Teilprojekten bestehende umfassende Forschungsarbeiten gelten im Sinne der DLG-Ausschreibungs- und Verleihungsrichtlinien nicht als Einzelarbeit und dürfen folglich auch nicht als solche eingereicht werden.

4. Preis

Der „Internationale DLG-Sensorik Award“ wird von der DLG jährlich vergeben. Der Preis setzt sich zusammen aus umfassenden Kommunikationsmaßnahmen, einer öffentlichen Preisverleihung mit Urkunden- und Medaillenübergabe sowie der Vergabe einer Fördersumme von 2.500 Euro als Beitrag zur Fortführung der wissenschaftlichen Arbeit. Über die Ausschreibung und Vergabe entscheidet die DLG gemeinsam mit dem DLG-Ausschuss Sensorik.

Sofern es dem wissenschaftlichen Beirat nicht möglich ist, sich aufgrund der hohen Qualität der eingereichten Beiträge auf einen Preisträger zu fokussieren, besteht die Möglichkeit den „Internationalen DLG-Sensorik Award“ auf maximal 2 Preisträger zu verteilen. Das bedeutet, dass sich der Preis jeweils aus einer Urkunde und Medaille, der Fördersumme von 1.250 Euro und umfassenden Kommunikationsmaßnahmen zusammensetzt.

5. Bewerbungs- und Verleihungsverfahren

Die Ausschreibung des „Internationalen DLG-Sensorik Awards“ nimmt die DLG gemeinsam mit dem DLG-Ausschuss Sensorik vor.

Die Ausschreibung des Preises erfolgt im Rahmen eines Call-for-Papers-Verfahrens. Die Anmeldung der Beiträge erfolgt in Form von Kurzfassungen (Abstracts) in deutscher Sprache. Entsprechende Abstract-Vorlagen werden im Download unter www.DLG.org/DLG-Sensorik_Award zur Verfügung gestellt.

Der Einsender ist aufgefordert, seinen Beitrag in einen der nachfolgend aufgeführten produkt- und branchenübergreifenden Themenbereich einzuordnen:

- Sinnesphysiologie und sinnesphysiologische Grundlagen
- Sensorische Methoden (Analytik und Hedonik)
- Panelrekrutierung, -schulung und –motivation
- Statistische Methoden
- Instrumentelle Sensorik
- Semantik/sensorische Sprache
- Qualitätsveränderungen/-verluste
- Zutaten-/Rohstoffmodifikation
- Verbraucherakzeptanzen/-präferenzen
- Genuss-/Sinnesschulung
- Sonstige Themen

Die so eingereichten Abstracts werden vom wissenschaftlichen Beirat (Gremium bestehend aus mindestens 5 führenden Sensorikwissenschaftlern aus dem deutschsprachigen Raum), im DLG-Ausschuss Sensorik, bewertet. Hier wird eine Vorauswahl getroffen und darüber entschieden, ob der Beitrag als Poster oder als Kurzvortrag im Rahmen der Vortragsveranstaltung des DLG-Lebensmitteltags Sensorik am 23. März 2018 in Köln (Messegelände der Anuga FoodTec) vorgestellt wird. Aus den Vortragenden wird abschließend vom wissenschaftlichen Beirat der Preisträger ermittelt.

Damit werden folgende Auswahlkriterien an den Bewerber gestellt:

- a) fachliche Bewertung der Qualität der wissenschaftlichen Arbeit und
- b) fachliche Bewertung der Präsentation der wissenschaftlichen Ergebnisse.

Aus den eingereichten und präsentierten Postern wird ebenfalls durch den wissenschaftlichen Beirat das inhaltlich und optisch beste Poster prämiert.

6. Kostenübernahme durch die DLG

Allen Präsentatoren (Referenten, Poster-Autoren) wird eine kostenfreie Teilnahme am Fachprogramm des DLG-Lebensmitteltags Sensorik 2018 gewährt. Der Gewinner des „DLG-Sensorik Awards“ erhält zudem eine Erstattung der Reise- und Übernachtungskosten.

7. Kontaktdaten zur Einreichung der Unterlagen

DLG e.V., Fachzentrum Lebensmittel
Bianca Schneider-Häder
Eschborner Landstrasse 122
60489 Frankfurt/M.
Tel: (+49) 069-24788-360; Sensorik@dlg.org

8. Einsendeschluss: 08. Dezember 2017

9. Preisverleihung

Die öffentliche Verleihung des „DLG-Sensorik Awards“ erfolgt im Rahmen des DLG-Lebensmitteltags Sensorik am 23. März 2018 in Köln (Messegelände der Anuga FoodTec).