



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences
Fachbereich Ökotoxikologie

**Free Choice Profiling von *Salmo Salar* (L) unterschiedlicher Herkunft und
Zubereitungsarten**

- ANHANG -



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences
Fachbereich Ökotoxikologie

**Free Choice Profiling von Salmo Salar (L) unterschiedlicher Herkunft und
Zubereitungsarten**

- ANHANG -

vorgelegt am 27.09.2006

Stefanie Christ

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Betreuung: Frau Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch

Koreferentin: Dipl. oec. troph. Karolin Schacht

INHALT

1. Aufschlüsselung der Proben Salmo Salar L	4
2. Attributlisten der Prüfer.....	5
2.1 Lachs gedünstet	5
2.2 Lachs gegrillt	41
2.3 Lachs geräuchert.....	77
3. Begriffsliste nach DIN 10 964 (inklusive Ergänzungen)	141
4. Ergebnisse – Grafiken und Tabellen	145
<u>4.1 Grafiken Lachs geräuchert</u>	145
4.1.1 Assessor Plot	145
<u>4.2 Grafiken Lachs gedünstet</u>	146
4.2.1 Assessor Plot	146
4.2.2 PANOVA per Dimension.....	148
4.2.3 PANOVA per Produkt.....	149
4.2.4 PANOVA per Prüfer	150
<u>4.3 Grafiken Lachs gegrillt</u>	151
4.3.1 Assessor Plot	151
4.3.2 PANOVA per Dimension.....	152
4.3.3 PANOVA per Produkt.....	153
4.3.4 PANOVA per Prüfer	154
5. Fragebogen zur Lachsverkostung.....	156
6. Tabellenverzeichnis.....	158
7. Abbildungsverzeichnis	162

1. Aufschlüsselung der Proben *Salmo Salar L*

Probenbezeichnung	Herkunft	Vertrieb	Farm
NA	Norwegen	Aqua Farms ASA	Aqua Farms Matfisk AS
NB	Norwegen	Marine Harvest Norway	Trommo Sea Farm Norway
NC	Norwegen	Marine Harvest Norway	Mannbruholmen, pen 36
ND	Norwegen	Hallvard Lerøy AS	Lerøy Midnor Sør Trøndelag
NE	Norwegen	Nygård Laks AS	Nygård Laks
SR1	Schottland	Salmac Sales Ltd.	Uyeasound Salmon Comp.
SR2	Schottland	Salmac Sales Ltd.	Uyeasound Salmon Comp.
SS1	Schottland	Salmac Sales Ltd.	Johnson Seafarms
SS2	Schottland	Salmac Sales Ltd.	Johnson Seafarms
ST	Schottland	Marine Harvest Scotland Ltd.	Marine Harvest
IU	Irland	Marine Harvest Ireland	Marine Harvest Ireland
IV	Irland	I.S.P.C.	n. a.
IX	Irland	I.S.P.C.	Killary Co.
IY	Irland	I.S.P.C.	Silvarking West Cork
IZ	Irland	Marine Harvest Ireland	Marine Harvest Ireland

Tab. 1: Probenaufschlüsselung

2. Attributlisten der Prüfer

2.1 Lachs gedünstet

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AF							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	blass	trocken	matschig	fade	fettig	brüchig	saftig
ND	1,60	7,30	5,20	2,30	2,20	4,90	1,90
ND	1,60	1,70	3,90	1,40	5,20	5,20	7,60
x	1,60	4,50	4,55	1,85	3,70	5,05	4,75
NE	9,00	1,50	3,20	9,20	5,00	1,90	7,00
NE	8,30	1,50	3,60	7,70	5,20	3,60	8,00
x	8,65	1,50	3,40	8,45	5,10	2,75	7,50
SR	8,40	7,90	2,50	7,40	1,10	1,80	1,50
SR	9,50	7,20	2,60	9,20	5,20	2,60	6,30
x	8,95	7,55	2,55	8,30	3,15	2,20	3,90
SS	9,00	1,80	1,90	8,70	5,20	1,50	7,30
SS	9,30	5,00	1,60	8,00	1,90	3,00	5,50
x	9,15	3,40	1,75	8,35	3,55	2,25	6,40
IU	3,20	2,40	6,00	8,20	6,60	5,70	7,70
IU	3,50	1,40	0,80	0,60	3,70	0,30	8,00
x	3,35	1,90	3,40	4,40	5,15	3,00	7,85
IV	5,40	1,40	1,30	3,90	6,90	3,10	8,20
IV	3,20	8,60	2,70	8,60	2,50	5,10	1,00
x	4,30	5,00	2,00	6,25	4,70	4,10	4,60

Tab. 2: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AF

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AF						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	fischig	künstlich	aromatisch	fade	modrig	streng
ND	3,00	3,20	8,00	2,60	5,30	2,80
ND	3,50	3,50	7,50	3,40	5,50	3,50
x	3,25	3,35	7,75	3,00	5,40	3,15
NE	6,80	6,70	1,50	5,10	7,00	7,00
NE	8,20	8,60	1,60	1,60	7,00	9,40
x	7,50	7,65	1,55	3,35	7,00	8,20
SR	6,10	5,00	3,20	6,50	6,40	5,20
SR	7,50	6,50	5,10	2,10	7,50	7,80
x	6,80	5,75	4,15	4,30	6,95	6,50
SS	5,20	5,20	5,20	5,50	6,90	3,20
SS	7,60	8,30	2,40	5,50	7,00	8,50
x	6,40	6,75	3,80	5,50	6,95	5,85
IU	5,10	6,60	2,40	1,50	4,20	3,50
IU	2,60	2,70	6,90	2,70	5,20	1,00
x	3,85	4,65	4,65	2,10	4,70	2,25
IV	6,40	6,50	2,00	2,20	4,20	4,40
IV	1,30	3,00	7,50	2,20	3,30	1,70
x	3,85	4,75	4,75	2,20	3,75	3,05

Tab. 3: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AF

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AF										
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Probe	fischig	moderig	streng	mild	fade	aromatisch	rauchig	chemisch	salzig	pikant
ND	0,80	4,00	6,80	2,70	1,10	6,70	6,80	6,70	6,90	6,90
ND	2,70	2,70	2,90	3,00	2,80	8,80	5,40	2,90	7,40	8,60
x	1,75	3,35	4,85	2,85	1,95	7,75	6,10	4,80	7,15	7,75
NE	3,10	5,10	5,20	6,40	3,50	6,30	5,20	3,00	8,00	7,30
NE	9,20	7,40	9,50	0,80	1,30	0,60	3,40	9,60	3,60	0,70
x	6,15	6,25	7,35	3,60	2,40	3,45	4,30	6,30	5,80	4,00
SR	7,50	5,80	5,00	3,20	7,10	2,10	4,00	5,20	1,60	2,10
SR	2,50	5,00	5,00	5,30	3,50	6,50	6,50	5,30	3,60	5,60
x	5,00	5,40	5,00	4,25	5,30	4,30	5,25	5,25	2,60	3,85
SS	9,60	8,90	8,50	2,00	3,20	0,70	5,40	9,50	0,50	1,10
SS	8,10	6,70	8,50	2,00	2,00	1,70	5,00	8,50	0,80	2,10
x	8,85	7,80	8,50	2,00	2,60	1,20	5,20	9,00	0,65	1,60
IU	8,10	6,50	8,00	2,60	2,60	2,60	5,30	7,20	1,70	5,50
IU	0,60	1,40	1,50	9,00	3,10	8,30	5,30	1,10	6,70	7,00
x	4,35	3,95	4,75	5,80	2,85	5,45	5,30	4,15	4,20	6,25
IV	6,10	4,00	4,10	4,10	2,90	4,10	5,20	7,80	1,50	4,40
IV	1,10	1,90	1,80	7,70	5,20	7,20	5,20	2,20	5,30	5,30
x	3,60	2,95	2,95	5,90	4,05	5,65	5,20	5,00	3,40	4,85

Tab. 4: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AF

Textur Lachs gedünstet: Prüfer AF					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	breiig	faserig	fest	brüchig	zäh
ND	6,70	5,80	3,70	6,20	2,80
ND	2,80	2,80	5,20	3,40	1,40
x	4,75	4,30	4,45	4,80	2,10
NE	5,10	5,90	3,80	5,30	2,80
NE	2,80	3,80	3,70	3,80	4,10
x	3,95	4,85	3,75	4,55	3,45
SR	6,00	6,20	5,00	5,00	5,00
SR	1,10	7,60	7,30	2,20	6,80
x	3,55	6,90	6,15	3,60	5,90
SS	6,70	6,70	2,90	6,80	1,80
SS	2,70	6,20	6,20	2,70	5,30
x	4,70	6,45	4,55	4,75	3,55
IU	3,50	6,40	5,10	3,50	2,60
IU	0,60	0,70	8,00	0,70	0,70
x	2,05	3,55	6,55	2,10	1,65
IV	2,90	5,20	5,20	3,00	3,00
IV	1,10	7,30	7,00	2,90	7,30
x	2,00	6,25	6,10	2,95	5,15

Tab. 5: Textur Lachs gedünstet: Prüfer AF

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AKQ					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fest	saftig	farblos	feucht	fettig
ND	2,00	6,50	3,60	8,00	9,00
ND	5,00	7,10	6,30	8,40	9,30
x	3,50	6,80	4,95	8,20	9,15
NE	7,20	5,50	6,20	7,50	5,80
NE	6,30	7,90	7,60	8,20	9,20
x	6,75	6,70	6,90	7,85	7,50
SR	7,50	8,40	4,10	6,40	8,10
SR	7,50	3,80	7,50	2,40	5,30
x	7,50	6,10	5,80	4,40	6,70
SS	3,00	6,80	3,50	7,70	8,70
SS	7,20	8,70	6,60	8,60	9,10
x	5,10	7,75	5,05	8,15	8,90
IU	8,30	6,40	3,60	6,60	7,40
IU	3,10	9,20	4,90	9,40	9,30
x	5,70	7,80	4,25	8,00	8,35
IV	7,00	8,40	4,80	8,90	9,00
IV	4,90	1,00	6,30	1,60	3,80
x	5,95	4,70	5,55	5,25	6,40

Tab. 6 Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AKQ

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AKQ							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	abgerundet	aromatisch	buttrig	modrig	fischig	essigsauer	harmonisch
ND	7,50	7,50	6,30	2,80	1,40	3,30	6,60
ND	8,00	9,00	6,20	2,00	0,30	0,30	6,40
x	7,75	8,25	6,25	2,40	0,85	1,80	6,50
NE	7,50	8,80	5,40	1,20	0,30	0,30	6,50
NE	6,10	7,20	7,50	3,30	1,50	0,20	4,60
x	6,80	8,00	6,45	2,25	0,90	0,25	5,55
SR	3,50	3,50	5,00	8,00	7,00	7,50	3,20
SR	7,00	8,00	7,20	2,10	0,70	1,20	6,80
x	5,25	5,75	6,10	5,05	3,85	4,35	5,00
SS	5,90	6,50	8,80	6,50	3,40	4,20	5,60
SS	7,30	4,50	6,50	2,60	0,60	0,40	7,70
x	6,60	5,50	7,65	4,55	2,00	2,30	6,65
IU	8,20	7,00	7,60	3,00	0,70	0,30	6,10
IU	7,80	6,00	7,00	3,30	0,50	0,50	4,50
x	8,00	6,50	7,30	3,15	0,60	0,40	5,30
IV	5,50	3,70	7,90	7,70	5,40	6,30	3,70
IV	6,50	7,70	6,50	1,80	0,10	0,30	5,40
x	6,00	5,70	7,20	4,75	2,75	3,30	4,55

Tab. 7: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AKQ

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AKQ							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	Erde	modrig	Seetang	vollmundig	schal	muffig	würzig
ND	8,40	6,50	0,90	2,40	5,10	7,20	0,90
ND	5,60	8,30	4,30	0,70	3,90	7,70	1,10
x	7,00	7,40	2,60	1,55	4,50	7,45	1,00
NE	6,00	7,30	1,40	0,70	3,60	6,10	1,20
NE	7,80	8,80	2,30	0,20	4,40	4,70	0,60
x	6,90	8,05	1,85	0,45	4,00	5,40	0,90
SR	3,30	6,80	3,70	1,90	0,90	4,70	0,80
SR	5,80	8,30	1,90	0,10	0,30	1,20	1,10
x	4,55	7,55	2,80	1,00	0,60	2,95	0,95
SS	7,20	6,00	6,50	2,30	7,10	8,30	2,50
SS	6,70	7,80	2,50	2,20	3,80	5,80	2,20
x	6,95	6,90	4,50	2,25	5,45	7,05	2,35
IU	6,00	4,90	0,50	1,60	2,20	2,60	2,90
IU	8,00	9,00	2,70	3,90	0,50	3,30	4,40
x	7,00	6,95	1,60	2,75	1,35	2,95	3,65
IV	2,30	4,20	1,40	6,10	1,90	4,50	6,30
IV	9,10	9,00	1,10	0,10	7,20	5,10	0,70
x	5,70	6,60	1,25	3,10	4,55	4,80	3,50

Tab. 8: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AKQ

Textur Lachs gedünstet: Prüfer AKQ						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	fest	faserig	bissfest	trocken	elastisch	weich
ND	1,00	0,30	0,80	1,20	2,30	7,90
ND	7,00	5,60	7,80	3,00	1,80	3,80
x	4,00	2,95	4,30	2,10	2,05	5,85
NE	3,50	4,90	2,20	0,20	2,40	5,90
NE	6,90	4,50	7,80	1,80	5,50	9,40
x	5,20	4,70	5,00	1,00	3,95	7,65
SR	5,80	7,30	4,90	3,80	7,50	5,50
SR	8,50	2,20	8,30	7,50	3,60	1,60
x	7,15	4,75	6,60	5,65	5,55	3,55
SS	2,00	74,80	1,50	0,90	3,60	8,10
SS	6,10	7,00	3,90	5,70	1,70	7,60
x	4,05	40,90	2,70	3,30	2,65	7,85
IU	9,30	2,30	9,20	6,70	1,70	2,20
IU	2,80	3,70	1,20	0,30	7,20	8,60
x	6,05	3,00	5,20	3,50	4,45	5,40
IV	4,00	2,90	3,40	3,20	3,10	7,20
IV	7,60	2,00	8,90	8,00	1,00	6,40
x	5,80	2,45	6,15	5,60	2,05	6,80

Tab. 9: Textur Lachs gedünstet: Prüfer AKQ

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer BM				
Attribut	1	2	3	4
Probe	hellrosa	feucht	glänzend	
ND	8,20	10,00	8,40	
ND	10,00	2,00	0,00	
x	9,10	6,00	4,20	#####
NE	8,10	8,10	5,20	
NE	8,20	5,40	5,40	
x	8,15	6,75	5,30	#####
SR	5,40	8,70	5,50	
SR	8,70	8,50	1,90	
x	7,05	8,60	3,70	#####
SS	5,10	8,20	5,40	
SS	1,50	10,00	8,40	
x	3,30	9,10	6,90	#####
IU	8,00	2,50	2,50	
IU	8,60	5,30	8,20	
x	8,30	3,90	5,35	#####
IV	5,20	7,80	2,40	
IV	5,00	2,10	5,00	
x	5,10	4,95	3,70	#####

Tab. 10: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer BM

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer BM				
Attribut	1	2	3	4
Probe	typisch Lachs	fischig	abgerundet	fade
ND	8,40	5,20	8,10	0,00
ND	8,00	0,00	5,10	0,00
x	8,20	2,60	6,60	0,00
NE	5,10	2,60	5,40	2,80
NE	2,20	2,20	2,30	2,50
x	3,65	2,40	3,85	2,65
SR	2,40	5,50	2,50	0,00
SR	5,00	8,80	2,00	5,20
x	3,70	7,15	2,25	2,60
SS	5,10	5,20	2,50	0,20
SS	0,00	10,00	2,30	2,20
x	2,55	7,60	2,40	1,20
IU	8,00	2,00	5,50	0,00
IU	8,50	2,10	8,50	1,90
x	8,25	2,05	7,00	0,95
IV	2,40	2,40	2,40	5,30
IV	7,80	2,00	5,10	0,00
x	5,10	2,20	3,75	2,65

Tab. 11: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer BM

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer BM						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	harmonisch	salzig	würzig	mild	saftig	zart
ND	5,20	0,00	10,00	0,00	10,00	5,40
ND	2,00	0,00	0,00	8,40	0,00	1,50
x	3,60	0,00	5,00	4,20	5,00	3,45
NE	8,20	0,00	5,60	1,80	10,00	10,00
NE	2,30	0,00	2,20	8,30	2,20	2,20
x	5,25	0,00	3,90	5,05	6,10	6,10
SR	8,40	0,00	2,20	2,30	10,00	10,00
SR	5,00	0,00	2,20	8,50	10,00	10,00
x	6,70	0,00	2,20	5,40	10,00	10,00
SS	4,90	0,00	2,10	5,20	2,00	2,10
SS	0,00	0,00	0,00	8,20	1,70	1,70
x	2,45	0,00	1,05	6,70	1,85	1,90
IU	8,10	0,00	5,20	2,00	5,40	6,00
IU	2,30	0,00	2,40	8,30	2,40	2,40
x	5,20	0,00	3,80	5,15	3,90	4,20
IV	5,20	0,00	2,30	5,30	8,70	5,30
IV	1,60	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00
x	3,40	0,00	1,15	7,65	4,35	2,65

Tab. 12: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer BM

Textur Lachs gedämpft: Prüfer BM						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	brüchig	faserig	zart	zäh	saftig	Haftung an Zähnen
ND	8,50	0,00	5,30	2,30	10,00	10,00
ND	1,80	5,10	1,90	8,10	0,10	7,90
x	5,15	2,55	3,60	5,20	5,05	8,95
NE	1,50	0,10	10,00	0,00	10,00	5,30
NE	5,20	1,80	5,20	1,90	2,00	5,50
x	3,35	0,95	7,60	0,95	6,00	5,40
SR	0,00	2,20	10,00	0,00	10,00	5,30
SR	0,10	1,80	9,90	0,00	9,90	1,50
x	0,05	2,00	9,95	0,00	9,95	3,40
SS	5,00	2,40	5,20	1,90	5,40	8,00
SS	5,20	8,00	1,70	5,10	1,60	10,00
x	5,10	5,20	3,45	3,50	3,50	9,00
IU	0,00	2,30	8,80	0,00	8,80	5,30
IU	5,00	8,50	1,80	8,50	0,00	5,30
x	2,50	5,40	5,30	4,25	4,40	5,30
IV	5,20	2,50	10,00	0,00	5,00	5,20
IV	0,00	5,20	0,00	8,70	0,00	10,00
x	2,60	3,85	5,00	4,35	2,50	7,60

Tab. 13: Textur Lachs gedünstet: Prüfer BM

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer DG					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	blass	bräunlich	glanzlos	apricot	leuchtend
ND	2,20	0,20	0,30	7,50	7,60
ND	5,10	0,20	9,70	2,70	0,20
x	3,65	0,20	5,00	5,10	3,90
NE	9,50	0,30	9,60	1,50	0,30
NE	5,10	0,50	5,10	7,80	5,00
x	7,30	0,40	7,35	4,65	2,65
SR	2,30	0,20	9,70	7,80	0,30
SR	8,80	0,30	9,00	2,50	0,40
x	5,55	0,25	9,35	5,15	0,35
SS	5,00	0,20	5,00	5,20	0,30
SS	8,70	0,30	9,80	1,80	0,30
x	6,85	0,25	7,40	3,50	0,30
IU	7,50	0,30	2,00	5,00	2,00
IU	2,50	0,20	0,20	8,20	8,20
x	5,00	0,25	1,10	6,60	5,10
IV	7,20	0,20	9,70	7,10	2,50
IV	2,60	2,70	9,70	7,70	0,40
x	4,90	1,45	9,70	7,40	1,45

Tab. 14: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer DG

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer DG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	typisch	streng	aromatisch
ND	9,50	5,00	9,70	7,40
ND	7,80	7,90	5,30	7,80
x	8,65	6,45	7,50	7,60
NE	9,60	5,00	9,80	5,00
NE	8,20	8,20	9,80	8,30
x	8,90	6,60	9,80	6,65
SR	5,20	5,20	2,50	5,30
SR	5,10	5,10	8,70	5,10
x	5,15	5,15	5,60	5,20
SS	9,50	5,00	9,60	5,00
SS	7,50	7,50	7,60	5,20
x	8,50	6,25	8,60	5,10
IU	2,40	0,30	0,30	2,30
IU	5,00	5,00	5,00	5,00
x	3,70	2,65	2,65	3,65
IV	5,20	7,60	5,10	9,60
IV	5,00	5,00	1,80	5,30
x	5,10	6,30	3,45	7,45

Tab. 15: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer DG

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer DG					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	salzig	fade	flach	streng	fettig
ND	5,00	0,20	0,20	2,40	0,30
ND	5,00	2,50	7,80	2,50	6,60
x	5,00	1,35	4,00	2,45	3,45
NE	2,30	9,60	9,60	5,00	9,60
NE	2,30	7,80	7,80	9,90	9,80
x	2,30	8,70	8,70	7,45	9,70
SR	2,50	5,00	5,00	0,30	0,30
SR	5,10	0,30	0,30	2,10	9,50
x	3,80	2,65	2,65	1,20	4,90
SS	5,20	0,40	0,40	2,80	3,00
SS	0,70	9,00	9,00	0,80	5,10
x	2,95	4,70	4,70	1,80	4,05
IU	2,10	7,50	7,50	0,30	9,60
IU	5,00	0,30	0,30	2,80	5,00
x	3,55	3,90	3,90	1,55	7,30
IV	1,10	5,00	5,10	1,30	0,20
IV	0,60	9,50	9,50	2,50	9,60
x	0,85	7,25	7,30	1,90	4,90

Tab. 16: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer DG

Textur Lachs gedünstet: Prüfer DG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	faserig	weich	wässrig	gleichmäßig	auf der Zunge zergehbar	von Fett durchzogen
ND	1,80	8,20	8,00	8,10	9,80	0,30
ND	5,00	9,60	9,50	9,50	0,40	7,80
x	3,40	8,90	8,75	8,80	5,10	4,05
NE	7,50	5,00	0,40	9,70	2,20	9,80
NE	5,00	5,00	0,30	8,20	5,00	9,70
x	6,25	5,00	0,35	8,95	3,60	9,75
SR	9,70	1,80	0,30	5,00	0,30	0,30
SR	2,30	9,50	9,60	9,50	7,20	9,60
x	6,00	5,65	4,95	7,25	3,75	4,95
SS	1,70	9,80	7,60	9,80	9,80	7,50
SS	9,70	4,90	1,70	9,50	0,30	9,70
x	5,70	7,35	4,65	9,65	5,05	8,60
IU	9,50	4,80	0,30	9,70	2,20	9,60
IU	5,00	5,10	0,30	9,50	4,90	7,70
x	7,25	4,95	0,30	9,60	3,55	8,65
IV	9,50	0,40	0,40	9,80	2,50	2,40
IV	5,00	0,30	0,30	9,70	0,30	8,50
x	7,25	0,35	0,35	9,75	1,40	5,45

Tab. 17: Textur Lachs gedünstet: Prüfer DG

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	faserig	blassrosa	ölig	saftig	grob
ND	7,50	3,40	3,20	3,20	7,00
ND	3,50	2,90	6,70	4,80	6,40
x	5,50	3,15	4,95	4,00	6,70
NE	5,50	8,60	7,20	7,90	5,30
NE	3,90	4,70	4,20	4,90	7,30
x	4,70	6,65	5,70	6,40	6,30
SR	7,40	4,40	8,50	8,40	7,80
SR	4,90	7,90	5,00	6,50	7,00
x	6,15	6,15	6,75	7,45	7,40
SS	7,70	7,60	3,20	3,30	5,70
SS	2,50	9,10	8,30	8,40	3,00
x	5,10	8,35	5,75	5,85	4,35
IU	2,00	5,10	7,70	8,20	5,30
IU	6,70	6,60	7,80	7,70	8,00
x	4,35	5,85	7,75	7,95	6,65
IV	7,00	1,80	3,70	7,30	6,60
IV	3,00	3,80	4,30	5,00	7,40
x	5,00	2,80	4,00	6,15	7,00

Tab. 18: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer FH

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer FH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	aromatisch	malzig	
ND	2,80	8,00	7,70	
ND	7,50	5,10	3,10	
x	5,15	6,55	5,40	#####
NE	6,00	7,40	5,90	
NE	6,30	5,30	3,70	
x	6,15	6,35	4,80	#####
SR	3,30	7,80	7,80	
SR	4,00	8,50	8,70	
x	3,65	8,15	8,25	#####
SS	5,00	7,80	6,80	
SS	1,90	7,90	8,20	
x	3,45	7,85	7,50	#####
IU	3,70	7,20	7,30	
IU	2,80	7,20	7,20	
x	3,25	7,20	7,25	#####
IV	0,70	7,60	8,70	
IV	3,10	6,80	6,50	
x	1,90	7,20	7,60	#####

Tab. 19: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer FH

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer FH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	mild	fischig	salzig	streng
ND	4,20	6,30	1,70	5,80
ND	2,70	6,40	4,90	5,80
x	3,45	6,35	3,30	5,80
NE	5,00	4,60	3,10	3,00
NE	7,60	5,40	0,70	4,90
x	6,30	5,00	1,90	3,95
SR	7,80	5,60	2,00	2,10
SR	6,70	3,00	3,00	5,70
x	7,25	4,30	2,50	3,90
SS	7,10	6,00	2,20	5,70
SS	7,10	2,70	1,30	1,30
x	7,10	4,35	1,75	3,50
IU	3,80	6,80	4,30	6,00
IU	5,00	6,60	1,90	3,00
x	4,40	6,70	3,10	4,50
IV	5,00	4,30	1,40	4,80
IV	3,10	2,80	2,30	5,30
x	4,05	3,55	1,85	5,05

Tab. 20: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer FH

Textur Lachs gedünstet: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	trocken	krümelig	ölig	bissfest	saftig
ND	5,10	6,90	5,30	6,70	3,80
ND	7,00	7,00	5,10	6,50	3,10
x	6,05	6,95	5,20	6,60	3,45
NE	6,70	5,20	5,10	4,60	4,50
NE	4,50	6,50	2,90	7,00	4,80
x	5,60	5,85	4,00	5,80	4,65
SR	3,00	6,20	8,40	5,90	8,60
SR	5,00	8,20	7,00	4,50	7,40
x	4,00	7,20	7,70	5,20	8,00
SS	7,70	6,70	5,30	7,20	2,60
SS	6,60	6,70	6,00	5,70	7,80
x	7,15	6,70	5,65	6,45	5,20
IU	5,90	5,90	3,00	5,20	3,40
IU	7,70	4,80	4,00	5,50	4,40
x	6,80	5,35	3,50	5,35	3,90
IV	6,70	9,00	2,50	7,80	4,20
IV	5,10	6,10	4,10	3,20	2,50
x	5,90	7,55	3,30	5,50	3,35

Tab. 21: Textur Lachs gedünstet: Prüfer FH

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	blass	faserig	rosafarben	unappetitlich
ND	3,50	5,40	5,90	4,40
ND	5,10	4,00	5,30	7,50
x	4,30	4,70	5,60	5,95
NE	6,80	7,20	5,50	7,00
NE	5,30	6,20	6,00	4,30
x	6,05	6,70	5,75	5,65
SR	6,80	7,30	3,20	7,80
SR	7,30	5,20	3,80	5,00
x	7,05	6,25	3,50	6,40
SS	6,80	3,80	3,50	2,50
SS	5,40	5,20	5,00	5,00
x	6,10	4,50	4,25	3,75
IU	4,50	4,50	5,90	7,00
IU	6,10	4,90	4,20	5,50
x	5,30	4,70	5,05	6,25
IV	7,00	4,90	2,00	6,80
IV	3,00	3,80	6,50	2,70
x	5,00	4,35	4,25	4,75

Tab. 22: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer GB

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	muffig	fischig	fade	Lachsgeruch
ND	4,90	4,30	6,50	3,70
ND	3,80	6,60	2,90	6,90
x	4,35	5,45	4,70	5,30
NE	5,40	6,80	2,70	3,30
NE	4,90	5,90	3,00	5,70
x	5,15	6,35	2,85	4,50
SR	6,00	3,20	6,00	7,00
SR	6,90	4,70	6,00	4,30
x	6,45	3,95	6,00	5,65
SS	6,20	2,20	3,80	1,80
SS	7,00	3,70	6,50	3,50
x	6,60	2,95	5,15	2,65
IU	5,20	4,50	4,00	4,00
IU	5,50	2,60	5,50	2,70
x	5,35	3,55	4,75	3,35
IV	7,30	4,60	4,60	2,30
IV	4,90	5,20	3,70	6,10
x	6,10	4,90	4,15	4,20

Tab. 23: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer GB

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer GB						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	Hühnchen	mild	fade	gummiartig	dumpf	Tunfischdose
ND	5,00	6,30	8,30	2,40	3,80	2,30
ND	2,50	6,90	6,60	3,40	7,10	3,10
x	3,75	6,60	7,45	2,90	5,45	2,70
NE	4,70	7,00	7,60	7,00	2,50	1,50
NE	5,60	4,40	2,00	2,50	2,70	4,20
x	5,15	5,70	4,80	4,75	2,60	2,85
SR	7,50	6,20	3,50	3,60	3,00	7,80
SR	6,50	6,00	6,40	6,40	7,70	7,60
x	7,00	6,10	4,95	5,00	5,35	7,70
SS	4,30	6,50	6,80	3,50	3,00	2,30
SS	5,10	6,40	7,40	5,60	6,70	5,00
x	4,70	6,45	7,10	4,55	4,85	3,65
IU	2,90	6,70	5,80	2,50	3,30	3,00
IU	6,40	6,70	6,80	3,90	2,80	2,80
x	4,65	6,70	6,30	3,20	3,05	2,90
IV	6,30	3,70	3,50	7,70	5,00	5,70
IV	2,90	5,70	7,80	1,70	7,00	2,90
x	4,60	4,70	5,65	4,70	6,00	4,30

Tab. 24: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer GB

Textur Lachs gedünstet: Prüfer GB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	faserig	weich	rissig	brüchig	schleimig
ND	6,10	5,30	7,10	6,80	5,30
ND	5,60	7,50	4,80	5,00	7,70
x	5,85	6,40	5,95	5,90	6,50
NE	6,90	2,80	4,20	4,00	7,80
NE	7,80	3,30	3,50	5,50	4,10
x	7,35	3,05	3,85	4,75	5,95
SR	4,10	6,90	7,50	8,00	7,40
SR	5,20	7,50	5,50	7,20	4,30
x	4,65	7,20	6,50	7,60	5,85
SS	6,30	3,70	6,00	7,40	4,50
SS	5,50	4,40	6,00	6,50	6,30
x	5,90	4,05	6,00	6,95	5,40
IU	4,80	6,30	6,00	6,70	8,20
IU	5,10	6,60	7,00	7,80	6,60
x	4,95	6,45	6,50	7,25	7,40
IV	3,50	6,70	4,40	6,80	7,30
IV	3,80	4,00	5,60	5,40	5,00
x	3,65	5,35	5,00	6,10	6,15

Tab. 25: Textur Lachs gedünstet: Prüfer GB

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
	kräftig gefärbt	schwach gefärbt		
Probe				
ND	5,90	0,00		
ND	4,90	4,90		
x	5,40	2,45	#####	#####
NE	0,00	3,50		
NE	4,70	5,00		
x	2,35	4,25	#####	#####
SR	0,00	3,20		
SR	5,00	5,00		
x	2,50	4,10	#####	#####
SS	0,00	4,50		
SS	5,00	5,00		
x	2,50	4,75	#####	#####
IU	4,80	0,00		
IU	6,70	0,00		
x	5,75	0,00	#####	#####
IV	6,70	0,00		
IV	4,50	0,00		
x	5,60	0,00	#####	#####

Tab. 26: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
	tyisch Lachs	aromatisch		
Probe				
ND	3,00	2,30		
ND	4,70	7,60		
x	3,85	4,95	#####	#####
NE	4,00	2,70		
NE	3,30	6,50		
x	3,65	4,60	#####	#####
SR	3,00	1,20		
SR	6,90	5,90		
x	4,95	3,55	#####	#####
SS	7,00	2,40		
SS	2,00	1,90		
x	4,50	2,15	#####	#####
IU	6,70	5,80		
IU	6,80	7,20		
x	6,75	6,50	#####	#####
IV	2,80	2,60		
IV	0,00	7,10		
x	1,40	4,85	#####	#####

Tab. 27: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	harmonisch	mild		
ND	4,90	8,20		
ND	4,80	2,70		
x	4,85	5,45	#####	#####
NE	6,60	3,80		
NE	5,00	3,00		
x	5,80	3,40	#####	#####
SR	4,90	3,20		
SR	6,50	6,80		
x	5,70	5,00	#####	#####
SS	3,30	7,70		
SS	6,60	3,10		
x	4,95	5,40	#####	#####
IU	6,60	1,80		
IU	7,40	4,00		
x	7,00	2,90	#####	#####
IV	4,80	4,50		
IV	7,10	7,30		
x	5,95	5,90	#####	#####

Tab. 28: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ

Textur Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fein	grob		
ND	7,20	0,00		
ND	6,30	0,00		
x	6,75	0,00	#####	#####
NE	2,90	3,20		
NE	2,90	3,20		
x	2,90	3,20	#####	#####
SR	3,10	0,00		
SR	3,20	0,00		
x	3,15	0,00	#####	#####
SS	0,00	5,10		
SS	0,00	6,70		
x	0,00	5,90	#####	#####
IU	2,30	2,90		
IU	2,30	2,90		
x	2,30	2,90	#####	#####
IV	4,90	4,80		
IV	4,90	4,80		
x	4,90	4,80	#####	#####

Tab. 29: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	farbig	glänzend	Struktur	
ND	3,20	4,10	2,80	
ND	3,60	2,80	3,00	
x	3,40	3,45	2,90	#####
NE	2,70	3,10	2,80	
NE	2,10	3,70	1,40	
x	2,40	3,40	2,10	#####
SR	2,50	3,60	1,70	
SR	1,80	3,00	3,00	
x	2,15	3,30	2,35	#####
SS	1,40	2,10	1,70	
SS	1,00	2,50	1,00	
x	1,20	2,30	1,35	#####
IU	1,80	4,20	3,50	
IU	2,50	3,50	2,80	
x	2,15	3,85	3,15	#####
IV	3,10	3,30	2,40	
IV	3,50	4,90	3,90	
x	3,30	4,10	3,15	#####

Tab. 30: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HHE

Geruch Lachs gedünstet: PrüferHHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	schwach		
ND	3,50	3,10		
ND	2,40	1,30		
x	2,95	2,20	#####	#####
NE	2,70	2,00		
NE	2,90	2,20		
x	2,80	2,10	#####	#####
SR	4,40	3,20		
SR	3,70	3,10		
x	4,05	3,15	#####	#####
SS	2,30	1,80		
SS	2,10	1,20		
x	2,20	1,50	#####	#####
IU	2,50	1,50		
IU	4,50	2,60		
x	3,50	2,05	#####	#####
IV	2,90	3,60		
IV	2,30	4,80		
x	2,60	4,20	#####	#####

Tab. 31: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HHE

Geschmack Lachs gedünstet: Prüf. HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	salzig	fischig	würzig	
ND	3,00	3,50	1,70	
ND	2,30	2,60	2,00	
x	2,65	3,05	1,85	#####
NE	2,00	1,90	2,20	
NE	2,80	3,80	1,30	
x	2,40	2,85	1,75	#####
SR	2,10	2,50	1,30	
SR	3,30	5,80	3,10	
x	2,70	4,15	2,20	#####
SS	2,90	6,60	1,70	
SS	2,60	2,00	2,20	
x	2,75	4,30	1,95	#####
IU	3,00	2,10	1,80	
IU	2,20	2,50	1,50	
x	2,60	2,30	1,65	#####
IV	3,20	4,00	1,90	
IV	1,90	2,50	1,60	
x	2,55	3,25	1,75	#####

Tab. 32: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HHE

Textur Lachs gedünstet: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	saftig	bisfest		
ND	5,70	3,50		
ND	4,50	3,30		
x	5,10	3,40	#####	#####
NE	4,50	5,20		
NE	3,80	3,10		
x	4,15	4,15	#####	#####
SR	3,40	2,00		
SR	4,20	3,50		
x	3,80	2,75	#####	#####
SS	6,20	3,70		
SS	3,50	3,80		
x	4,85	3,75	#####	#####
IU	3,60	4,30		
IU	5,60	2,70		
x	4,60	3,50	#####	#####
IV	4,00	3,30		
IV	1,40	5,60		
x	2,70	4,45	#####	#####

Tab. 33: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HHE

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HH								
Attribut	1	2	3	4	5			
Probe	matt	farblos	stumpf	rosa	künstlich	glänzend	fettig	bröcklig
ND	8,00	8,20	7,50	0,70	0,70	6,60	6,30	6,20
ND	2,20	0,40	0,90	6,00	5,90	9,40	9,70	9,70
x	5,10	4,30	4,20	3,35	3,30	8,00	8,00	7,95
NE	9,20	9,50	5,20	0,30	0,30	0,30	0,20	9,70
NE	0,80	0,80	0,70	9,70	9,50	9,40	2,70	9,40
x	5,00	5,15	2,95	5,00	4,90	4,85	1,45	9,55
SR	9,00	9,90	3,00	0,50	0,40	1,30	0,20	7,70
SR	9,40	9,30	9,30	0,30	0,30	0,60	0,50	0,50
x	9,20	9,60	6,15	0,40	0,35	0,95	0,35	4,10
SS	9,30	9,40	1,20	0,20	0,30	8,60	9,00	7,30
SS	2,80	2,40	0,30	5,70	9,40	9,40	9,40	7,50
x	6,05	5,90	0,75	2,95	4,85	9,00	9,20	7,40
IU	8,30	8,30	1,80	0,40	0,60	2,30	0,20	0,30
IU	2,20	0,30	0,40	9,10	9,50	9,30	9,40	6,70
x	5,25	4,30	1,10	4,75	5,05	5,80	4,80	3,50
IV	7,00	5,00	0,60	5,10	0,60	4,50	2,00	7,90
IV	9,00	9,10	8,70	0,30	0,30	0,80	0,40	7,40
x	8,00	7,05	4,65	2,70	0,45	2,65	1,20	7,65

Tab. 34: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HH

Geruch Lachs gedämpft: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	mild	fischig	streng	
ND	4,00	7,70	7,30	
ND	5,40	5,00	0,30	
x	4,70	6,35	3,80	#####
NE	8,60	9,70	0,30	
NE	2,10	3,70	4,00	
x	5,35	6,70	2,15	#####
SR	9,50	0,40	0,30	
SR	8,80	1,00	0,20	
x	9,15	0,70	0,25	#####
SS	4,80	7,50	2,60	
SS	4,10	5,70	3,10	
x	4,45	6,60	2,85	#####
IU	8,60	1,40	0,20	
IU	7,70	0,80	0,20	
x	8,15	1,10	0,20	#####
IV	8,20	7,20	0,20	
IV	9,10	8,70	0,20	
x	8,65	7,95	0,20	#####

Tab. 35: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HH

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	mild	fischig	streng	Nachgeschmack
ND	5,70	7,50	7,00	3,60
ND	7,30	5,30	0,30	6,70
x	6,50	6,40	3,65	5,15
NE	8,80	8,40	0,30	0,30
NE	6,60	5,10	3,70	8,70
x	7,70	6,75	2,00	4,50
SR	6,70	7,40	7,00	2,60
SR	8,80	0,50	0,50	0,50
x	7,75	3,95	3,75	1,55
SS	5,80	7,70	4,20	0,40
SS	5,50	5,00	6,20	7,70
x	5,65	6,35	5,20	4,05
IU	9,70	1,40	0,30	0,30
IU	8,00	0,40	0,40	1,30
x	8,85	0,90	0,35	0,80
IV	9,50	8,70	0,30	0,30
IV	9,20	8,60	0,30	0,40
x	9,35	8,65	0,30	0,35

Tab. 36: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HH

Textur Lachs gedünstet: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	weich	bröckelig	faserig	ölig
ND	8,20	7,80	7,00	9,70
ND	9,10	9,80	9,60	9,50
x	8,65	8,80	8,30	9,60
NE	0,60	9,70	8,90	0,30
NE	3,40	9,50	9,40	1,50
x	2,00	9,60	9,15	0,90
SR	9,60	0,50	0,30	0,30
SR	1,70	6,80	9,40	0,30
x	5,65	3,65	4,85	0,30
SS	9,10	6,20	2,50	9,50
SS	6,70	7,60	7,50	8,80
x	7,90	6,90	5,00	9,15
IU	8,60	2,10	2,10	0,30
IU	0,50	8,70	9,20	8,70
x	4,55	5,40	5,65	4,50
IV	0,90	6,90	9,10	1,80
IV	8,50	8,20	2,70	0,30
x	4,70	7,55	5,90	1,05

Tab. 37: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HH

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	gleichmäßig	zart	hell	einladend
ND	7,60	4,70	7,30	7,10
ND	4,10	1,90	5,30	1,60
x	5,85	3,30	6,30	4,35
NE	4,30	3,80	8,20	5,80
NE	5,20	8,20	7,20	8,10
x	4,75	6,00	7,70	6,95
SR	0,60	3,00	8,40	0,90
SR	2,70	4,80	3,00	3,70
x	1,65	3,90	5,70	2,30
SS	6,60	5,00	8,90	5,30
SS	8,70	6,70	8,10	6,50
x	7,65	5,85	8,50	5,90
IU	7,50	4,20	8,20	8,10
IU	5,20	3,30	4,60	1,50
x	6,35	3,75	6,40	4,80
IV	4,40	1,70	6,50	1,70
IV	2,60	2,70	5,10	3,80
x	3,50	2,20	5,80	2,75

Tab. 38: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HKA

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HKA					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	See	abgerundet	frisch	dunkel	blumig
ND	5,90	6,50	6,70	1,00	3,00
ND	6,00	3,00	4,90	6,10	3,60
x	5,95	4,75	5,80	3,55	3,30
NE	4,70	6,30	6,90	1,80	6,40
NE	6,70	7,00	7,50	1,50	6,40
x	5,70	6,65	7,20	1,65	6,40
SR	6,20	3,80	6,00	1,60	5,60
SR	2,80	2,80	4,20	7,00	2,80
x	4,50	3,30	5,10	4,30	4,20
SS	6,80	7,40	7,40	1,50	6,60
SS	6,80	6,10	6,80	2,20	6,10
x	6,80	6,75	7,10	1,85	6,35
IU	6,50	6,80	7,00	2,50	7,00
IU	4,10	1,50	4,60	6,60	2,10
x	5,30	4,15	5,80	4,55	4,55
IV	4,00	2,20	2,80	6,80	2,10
IV	7,20	6,00	6,80	2,30	6,50
x	5,60	4,10	4,80	4,55	4,30

Tab. 39: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HKA

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HKA					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	aromatisch	würzig	salzig	roh	pikant
ND	1,50	1,00	5,00	7,20	2,70
ND	1,50	1,50	1,50	5,50	1,30
x	1,50	1,25	3,25	6,35	2,00
NE	1,50	1,40	1,80	6,20	1,60
NE	1,30	1,20	1,20	4,70	1,40
x	1,40	1,30	1,50	5,45	1,50
SR	3,70	0,80	3,90	7,80	0,90
SR	1,70	0,70	1,30	6,30	1,10
x	2,70	0,75	2,60	7,05	1,00
SS	1,50	1,30	1,60	7,80	1,20
SS	1,70	1,10	1,10	5,30	1,20
x	1,60	1,20	1,35	6,55	1,20
IU	1,50	1,20	1,40	4,80	1,20
IU	1,40	1,40	1,30	1,50	1,20
x	1,45	1,30	1,35	3,15	1,20
IV	0,50	0,50	3,50	8,00	0,60
IV	1,20	1,20	1,60	6,20	1,30
x	0,85	0,85	2,55	7,10	0,95

Tab. 40: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HKA

Textur Lachs gedünstet: Prüfer HKA					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	brüchig	wässrig	grob	ölig	weich
ND	2,90	4,40	3,20	0,70	7,00
ND	0,80	5,00	8,20	5,40	0,80
x	1,85	4,70	5,70	3,05	3,90
NE	1,30	3,30	8,20	7,20	5,40
NE	7,30	7,20	5,50	4,90	7,70
x	4,30	5,25	6,85	6,05	6,55
SR	1,70	3,90	4,90	8,20	5,60
SR	6,50	7,20	5,30	2,00	5,60
x	4,10	5,55	5,10	5,10	5,60
SS	1,00	6,50	6,40	5,10	5,00
SS	2,00	4,00	3,00	5,10	5,40
x	1,50	5,25	4,70	5,10	5,20
IU	2,10	3,20	3,10	7,20	6,70
IU	1,00	1,00	8,40	1,50	1,60
x	1,55	2,10	5,75	4,35	4,15
IV	0,50	5,00	8,90	0,60	0,50
IV	1,00	1,30	7,80	1,30	1,00
x	0,75	3,15	8,35	0,95	0,75

Tab. 41: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HKA

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	ölig	blass	leuchtend	alt
ND	8,30	6,10	4,80	7,20
ND	5,70	7,50	4,80	4,60
x	7,00	6,80	4,80	5,90
NE	4,70	4,20	4,70	3,50
NE	4,70	4,20	4,70	3,50
x	4,70	4,20	4,70	3,50
SR	6,60	2,80	2,10	5,80
SR	3,40	9,20	0,60	8,20
x	5,00	6,00	1,35	7,00
SS	4,50	8,20	2,00	5,00
SS	9,20	9,20	0,70	6,40
x	6,85	8,70	1,35	5,70
IU	5,80	3,20	5,50	3,10
IU	7,70	7,90	2,50	6,30
x	6,75	5,55	4,00	4,70
IV	8,20	7,60	6,70	1,90
IV	7,60	5,80	7,00	5,10
x	7,90	6,70	6,85	3,50

Tab. 42: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer JB

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	streng	alt	abgerundet
ND	7,30	6,00	7,00	4,10
ND	7,70	6,20	7,00	5,40
x	7,50	6,10	7,00	4,75
NE	3,90	5,40	4,40	5,40
NE	3,90	5,40	4,40	5,40
x	3,90	5,40	4,40	5,40
SR	1,70	3,60	5,50	4,80
SR	7,20	4,20	7,90	5,20
x	4,45	3,90	6,70	5,00
SS	6,80	6,00	4,60	5,20
SS	1,70	1,50	0,80	5,10
x	4,25	3,75	2,70	5,15
IU	6,40	7,50	6,30	4,30
IU	6,70	5,90	6,00	4,20
x	6,55	6,70	6,15	4,25
IV	5,90	4,10	5,30	7,10
IV	3,50	6,10	6,60	3,00
x	4,70	5,10	5,95	5,05

Tab. 43: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer JB

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	süßlich	aromatisch	fisch	fad
ND	6,40	7,60	3,80	4,50
ND	4,30	3,70	6,50	5,20
x	5,35	5,65	5,15	4,85
NE	6,30	6,20	7,00	7,50
NE	5,70	4,50	3,80	7,20
x	6,00	5,35	5,40	7,35
SR	4,50	5,20	6,70	7,10
SR	8,30	6,00	6,50	2,90
x	6,40	5,60	6,60	5,00
SS	8,60	8,20	1,70	3,90
SS	8,40	8,30	1,80	2,10
x	8,50	8,25	1,75	3,00
IU	2,00	4,90	8,50	4,00
IU	8,00	7,40	3,00	3,90
x	5,00	6,15	5,75	3,95
IV	5,80	7,70	3,00	4,50
IV	4,50	6,60	3,50	8,40
x	5,15	7,15	3,25	6,45

Tab. 44: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer JB

Textur Lachs gedünstet: Prüfer JB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	zäh	zart	weich	faserig	bissfest
ND	8,20	6,90	6,20	6,70	5,40
ND	5,90	4,20	4,10	6,50	6,70
x	7,05	5,55	5,15	6,60	6,05
NE	6,60	5,50	6,40	5,80	5,40
NE	9,00	3,50	4,90	4,30	9,20
x	7,80	4,50	5,65	5,05	7,30
SR	5,90	6,50	6,70	1,10	3,40
SR	9,50	0,50	2,20	9,00	9,20
x	7,70	3,50	4,45	5,05	6,30
SS	1,30	8,70	7,70	6,60	2,00
SS	1,70	9,00	8,50	5,40	4,00
x	1,50	8,85	8,10	6,00	3,00
IU	8,40	0,70	1,20	8,50	9,20
IU	9,20	1,00	0,70	9,20	8,80
x	8,80	0,85	0,95	8,85	9,00
IV	6,70	6,00	6,60	3,80	4,60
IV	6,20	2,70	1,90	8,80	8,20
x	6,45	4,35	4,25	6,30	6,40

Tab. 45: Textur Lachs gedünstet: Prüfer JB

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KJG						
Attribut	1	2	3	4	5	
Probe	hell	glänzend	ölig	schimmernd	faserig	labberig
ND	0,40	9,20	9,20	9,20	0,40	0,40
ND	9,50	9,20	9,20	9,20	0,40	9,30
x	4,95	9,20	9,20	9,20	0,40	4,85
NE	4,70	4,70	4,90	9,70	0,30	0,40
NE	9,40	9,10	9,10	9,00	0,50	0,40
x	7,05	6,90	7,00	9,35	0,40	0,40
SR	9,30	0,30	0,20	3,90	0,30	0,30
SR	9,50	0,30	0,40	0,30	0,50	0,30
x	9,40	0,30	0,30	2,10	0,40	0,30
SS	9,70	9,60	9,60	9,80	0,50	9,70
SS	9,30	9,10	9,30	9,10	0,30	0,50
x	9,50	9,35	9,45	9,45	0,40	5,10
IU	9,40	9,50	9,50	9,70	9,40	9,40
IU	4,90	0,50	0,40	0,40	9,30	0,50
x	7,15	5,00	4,95	5,05	9,35	4,95
IV	4,90	9,50	9,50	9,20	0,30	9,20
IV	4,70	0,50	0,40	9,30	9,30	9,40
x	4,80	5,00	4,95	9,25	4,80	9,30

Tab. 46: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KJG

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer KJG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	dumpf	bitter	fade	schal
ND	9,40	9,90	9,70	9,60
ND	9,60	0,30	9,50	0,30
x	9,50	5,10	9,60	4,95
NE	0,20	0,50	0,40	0,50
NE	0,10	0,30	0,30	0,40
x	0,15	0,40	0,35	0,45
SR	0,30	0,00	0,20	9,10
SR	0,00	9,70	0,40	0,30
x	0,15	4,85	0,30	4,70
SS	9,70	9,50	9,50	9,50
SS	0,30	0,30	0,10	9,50
x	5,00	4,90	4,80	9,50
IU	9,30	9,40	0,40	0,40
IU	9,40	0,00	9,20	9,20
x	9,35	4,70	4,80	4,80
IV	9,30	0,30	0,40	0,50
IV	0,00	0,20	9,70	9,80
x	4,65	0,25	5,05	5,15

Tab. 47: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer KJG

Geschmack Lachs gedünstet: Prüf. KJG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	bitter	fade	glatt	elastisch
ND	0,30	9,60	0,40	0,60
ND	0,20	9,30	9,10	0,30
x	0,25	9,45	4,75	0,45
NE	0,40	0,50	9,40	9,40
NE	0,50	0,10	0,20	9,10
x	0,45	0,30	4,80	9,25
SR	9,50	9,30	0,40	0,50
SR	0,40	0,20	6,90	0,30
x	4,95	4,75	3,65	0,40
SS	9,70	9,60	0,60	0,50
SS	0,20	0,30	9,30	0,50
x	4,95	4,95	4,95	0,50
IU	0,40	0,50	9,50	9,60
IU	0,20	9,30	9,30	0,40
x	0,30	4,90	9,40	5,00
IV	0,00	0,60	0,20	9,20
IV	0,00	0,00	0,00	9,40
x	0,00	0,30	0,10	9,30

Tab. 48: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer KJG

Textur Lachs gedünstet: Prüfer KJG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	faserig	holzrig	bissfest
ND	0,40	9,80	9,70	0,30
ND	0,40	0,20	0,20	0,10
x	0,40	5,00	4,95	0,20
NE	0,20	0,30	0,30	5,20
NE	9,40	9,30	8,80	9,20
x	4,80	4,80	4,55	7,20
SR	9,30	0,10	0,20	9,50
SR	9,60	0,40	0,40	9,50
x	9,45	0,25	0,30	9,50
SS	0,30	9,80	9,60	0,40
SS	0,30	9,40	0,20	0,30
x	0,30	9,60	4,90	0,35
IU	9,70	0,40	0,40	9,50
IU	0,20	0,40	0,00	0,20
x	4,95	0,40	0,20	4,85
IV	9,70	9,20	0,40	0,50
IV	9,50	9,20	9,20	0,30
x	9,60	9,20	4,80	0,40

Tab. 49: Textur Lachs gedünstet: Prüfer KJG

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KP				
Attribut	1	2	3	4
Probe	weißer Belag	farbintensiv	faserig	feucht
ND	3,50	6,50	8,40	5,00
ND	1,20	7,20	6,00	4,20
x	2,35	6,85	7,20	4,60
NE	9,10	3,80	2,30	2,40
NE	3,70	3,70	5,70	8,50
x	6,40	3,75	4,00	5,45
SR	10,00	2,50	7,40	7,00
SR	1,00	2,80	8,60	8,80
x	5,50	2,65	8,00	7,90
SS	9,30	7,70	7,70	5,20
SS	9,20	0,30	5,20	9,00
x	9,25	4,00	6,45	7,10
IU	9,50	6,30	5,00	1,50
IU	5,00	7,20	3,70	5,00
x	7,25	6,75	4,35	3,25
IV	6,50	9,30	8,70	5,00
IV	7,00	4,80	3,00	3,00
x	6,75	7,05	5,85	4,00

Tab. 50:Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KP

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer KP				
Attribut	1	2	3	4
Probe	stechend	fruchtig	würzig	nach Kräutern
ND	5,90	7,20	5,20	5,50
ND	7,80	0,00	6,50	0,00
x	6,85	3,60	5,85	2,75
NE	4,10	2,50	7,00	7,20
NE	0,70	1,90	7,50	5,00
x	2,40	2,20	7,25	6,10
SR	6,60	1,00	7,10	5,10
SR	1,50	7,80	5,00	6,70
x	4,05	4,40	6,05	5,90
SS	5,00	2,60	2,60	7,10
SS	0,10	5,00	7,30	1,20
x	2,55	3,80	4,95	4,15
IU	0,10	0,90	3,30	6,60
IU	0,20	4,70	0,10	1,10
x	0,15	2,80	1,70	3,85
IV	0,40	3,30	7,20	2,00
IV	1,90	5,20	1,80	2,30
x	1,15	4,25	4,50	2,15

Tab. 51: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer KP

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer KP					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	süß	würzig	salzig	mild	ölig
ND	1,20	5,10	6,20	2,00	0,40
ND	1,50	0,30	0,30	3,30	2,40
x	1,35	2,70	3,25	2,65	1,40
NE	1,40	2,30	4,80	6,20	4,10
NE	0,70	4,90	3,70	2,80	3,60
x	1,05	3,60	4,25	4,50	3,85
SR	0,20	5,50	4,30	0,70	3,00
SR	0,20	0,20	0,20	4,90	7,30
x	0,20	2,85	2,25	2,80	5,15
SS	0,10	2,80	5,20	5,10	6,30
SS	2,30	3,60	1,40	7,50	4,00
x	1,20	3,20	3,30	6,30	5,15
IU	0,70	1,30	0,10	5,20	1,90
IU	0,00	0,00	2,60	5,00	0,40
x	0,35	0,65	1,35	5,10	1,15
IV	2,00	0,00	1,00	0,00	0,00
IV	1,70	0,00	0,00	6,30	0,20
x	1,85	0,00	0,50	3,15	0,10

Tab. 52: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer KP

Textur Lachs gedünstet: Prüfer KP					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	hart	bissfest	rissig	brüchig	trocken
ND	7,00	7,00	9,10	3,00	6,70
ND	0,00	2,00	0,00	0,00	0,50
x	3,50	4,50	4,55	1,50	3,60
NE	5,10	7,90	6,70	2,00	3,00
NE	0,20	4,40	6,60	1,20	0,10
x	2,65	6,15	6,65	1,60	1,55
SR	1,20	3,00	8,70	0,10	10,00
SR	2,00	7,00	5,00	2,80	8,20
x	1,60	5,00	6,85	1,45	9,10
SS	5,00	1,60	5,60	8,30	5,20
SS	1,40	4,10	6,00	7,30	0,20
x	3,20	2,85	5,80	7,80	2,70
IU	10,00	7,50	1,60	8,70	5,30
IU	8,80	1,10	0,10	9,50	7,40
x	9,40	4,30	0,85	9,10	6,35
IV	10,00	4,80	2,80	10,00	10,00
IV	6,70	2,60	4,80	0,30	3,90
x	8,35	3,70	3,80	5,15	6,95

Tab. 53: Textur Lachs gedünstet: Prüfer KP

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer NJ							
Attribut	1	2	3	4			
Probe	hell	matschig	alt	brüchig	nicht mehr gut	milchig	weiss
ND	0,00	4,10	5,00	0,00	4,90	4,70	4,70
ND	5,10	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
x	2,55	2,05	2,50	0,00	2,45	2,35	2,35
NE	0,00	4,10	1,50	0,00	0,00	3,20	3,10
NE	0,00	0,50	0,00	0,00	0,40	6,60	2,20
x	0,00	2,30	0,75	0,00	0,20	4,90	2,65
SR	0,00	6,20	0,00	0,00	9,00	6,20	6,10
SR	5,00	4,90	6,30	0,00	0,60	6,40	6,50
x	2,50	5,55	3,15	0,00	4,80	6,30	6,30
SS	0,00	5,90	5,00	0,00	8,20	8,00	7,90
SS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,80
x	0,00	2,95	2,50	0,00	4,10	4,00	4,85
IU	0,00	6,70	8,00	0,00	1,50	0,00	0,00
IU	0,00	6,00	0,00	0,00	0,10	2,30	4,50
x	0,00	6,35	4,00	0,00	0,80	1,15	2,25
IV	0,00	8,90	0,00	0,00	8,80	8,70	8,70
IV	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7,80	8,70
x	0,00	4,45	0,00	0,00	4,40	8,25	8,70

Tab. 54: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer NJ

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer NJ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	harmonisch	alt	fade
ND	6,20	0,00	0,00	0,00
ND	6,70	0,00	0,00	0,00
x	6,45	0,00	0,00	0,00
NE	0,30	0,00	0,80	0,00
NE	0,30	0,00	0,70	0,80
x	0,30	0,00	0,75	0,40
SR	0,90	0,00	0,00	0,00
SR	0,70	0,00	0,00	0,00
x	0,80	0,00	0,00	0,00
SS	5,70	0,00	0,00	0,00
SS	0,50	0,40	0,00	0,30
x	3,10	0,20	0,00	0,15
IU	0,80	0,00	0,00	0,00
IU	0,20	0,00	0,00	0,00
x	0,50	0,00	0,00	0,00
IV	0,60	0,00	0,00	0,00
IV	3,00	0,00	0,00	0,00
x	1,80	0,00	0,00	0,00

Tab. 55: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer NJ

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer NJ					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	aromatisch	rauchig	würzig	alt	abgestanden
ND	1,50	0,50	0,00	0,00	0,00
ND	2,60	0,00	1,10	0,00	0,00
x	2,05	0,25	0,55	0,00	0,00
NE	0,40	0,00	0,90	0,30	0,00
NE	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
x	0,35	0,00	0,45	0,15	0,00
SR	2,00	0,00	0,00	3,10	0,00
SR	0,30	0,20	0,20	0,00	0,00
x	1,15	0,10	0,10	1,55	0,00
SS	0,80	0,00	0,30	0,00	0,00
SS	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00
x	1,65	0,00	0,15	0,00	0,00
IU	0,60	0,30	0,00	0,00	0,00
IU	0,30	0,20	0,00	0,00	0,00
x	0,45	0,25	0,00	0,00	0,00
IV	0,20	0,20	0,00	0,00	0,00
IV	2,80	1,50	0,30	0,00	0,00
x	1,50	0,85	0,15	0,00	0,00

Tab. 56: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer NJ

Textur Lachs gedünstet: Prüfer NJ							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	fein	weich	löst sich langsam auf	gummiartig	löst sich zu schnell auf	matschig	Haftung an Zähnen
ND	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5,90
ND	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,00
x	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,45
NE	0,00	5,00	4,80	0,00	0,00	0,00	0,00
NE	0,00	9,00	0,00	4,90	0,00	8,40	0,00
x	0,00	7,00	2,40	2,45	0,00	4,20	0,00
SR	0,00	9,80	0,00	0,00	7,50	7,50	0,00
SR	2,00	1,90	3,60	0,00	0,00	0,00	2,10
x	1,00	5,85	1,80	0,00	3,75	3,75	1,05
SS	0,00	0,00	0,00	3,00	4,20	0,00	3,80
SS	3,70	3,70	3,70	0,00	0,00	0,00	0,00
x	1,85	1,85	1,85	1,50	2,10	0,00	1,90
IU	7,60	0,00	7,50	0,00	0,00	0,00	0,00
IU	0,00	6,40	6,30	0,70	0,00	6,30	0,00
x	3,80	3,20	6,90	0,35	0,00	3,15	0,00
IV	0,00	2,80	0,00	1,80	1,70	0,00	1,70
IV	0,00	0,00	3,80	0,80	0,00	0,00	1,80
x	0,00	1,40	1,90	1,30	0,85	0,00	1,75

Tab. 57: Textur Lachs gedünstet: Prüfer NJ

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RH							
Attribut	1	2	3	4	5		
Probe	blass	rosa	faserig	fein marmoriert	grob marmoriert	farblos	kräftig gefärbt
ND	5,00	3,50	5,10	5,10	3,10	3,40	5,00
ND	3,20	6,20	4,40	3,10	4,80	2,40	6,50
x	4,10	4,85	4,75	4,10	3,95	2,90	5,75
NE	5,10	5,20	3,70	2,70	2,80	3,70	3,80
NE	7,80	2,10	3,00	2,00	2,00	7,00	2,70
x	6,45	3,65	3,35	2,35	2,40	5,35	3,25
SR	3,80	2,50	1,80	5,00	5,00	6,20	2,40
SR	6,70	3,00	3,70	1,90	1,90	6,50	1,70
x	5,25	2,75	2,75	3,45	3,45	6,35	2,05
SS	7,90	2,10	1,40	1,60	6,60	7,80	1,20
SS	6,20	3,20	3,40	2,30	2,30	6,40	1,20
x	7,05	2,65	2,40	1,95	4,45	7,10	1,20
IU	4,50	6,30	4,00	3,20	2,70	3,20	6,00
IU	4,00	2,70	3,00	2,30	1,70	5,70	3,70
x	4,25	4,50	3,50	2,75	2,20	4,45	4,85
IV	5,00	5,80	3,00	4,00	5,10	2,30	4,20
IV	5,10	5,00	6,00	4,00	1,40	5,00	5,00
x	5,05	5,40	4,50	4,00	3,25	3,65	4,60

Tab. 58: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RH

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	fischig	tranig	nach Seetang	nach See	muffig	typisch Lachs	süßlich
ND	4,80	1,90	3,40	3,20	4,10	3,10	3,90
ND	2,00	0,70	3,70	3,80	4,10	5,90	4,70
x	3,40	1,30	3,55	3,50	4,10	4,50	4,30
NE	2,30	1,20	2,70	2,70	3,30	4,10	4,80
NE	6,20	3,30	6,20	7,20	2,30	5,60	5,80
x	4,25	2,25	4,45	4,95	2,80	4,85	5,30
SR	3,60	3,70	3,70	2,70	0,80	5,00	3,90
SR	5,90	2,50	2,50	3,40	0,80	7,00	5,90
x	4,75	3,10	3,10	3,05	0,80	6,00	4,90
SS	6,50	5,20	7,60	5,50	1,10	2,00	7,50
SS	5,20	2,20	3,80	3,40	2,00	6,70	6,50
x	5,85	3,70	5,70	4,45	1,55	4,35	7,00
IU	3,00	1,50	3,00	2,20	3,70	4,90	3,70
IU	6,50	3,50	5,20	5,10	2,30	5,80	4,00
x	4,75	2,50	4,10	3,65	3,00	5,35	3,85
IV	6,20	3,80	6,40	6,50	2,70	6,50	4,80
IV	6,00	4,00	3,10	3,10	4,40	3,70	6,00
x	6,10	3,90	4,75	4,80	3,55	5,10	5,40

Tab. 59: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RH

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	dumpf	mild	streng	fade	aromatisch	fischig	metallisch
ND	4,20	3,50	6,10	3,00	4,20	3,20	1,50
ND	4,40	5,10	1,90	3,70	6,50	2,70	2,60
x	4,30	4,30	4,00	3,35	5,35	2,95	2,05
NE	4,90	4,40	2,70	5,80	3,40	0,90	3,30
NE	2,00	6,30	1,30	5,70	4,00	2,50	0,80
x	3,45	5,35	2,00	5,75	3,70	1,70	2,05
SR	1,00	7,20	0,70	4,90	6,20	1,80	0,40
SR	3,90	3,90	1,70	7,00	2,30	3,70	1,00
x	2,45	5,55	1,20	5,95	4,25	2,75	0,70
SS	4,00	0,80	7,00	1,90	3,70	6,80	8,70
SS	3,00	6,50	1,10	5,00	3,60	1,20	0,40
x	3,50	3,65	4,05	3,45	3,65	4,00	4,55
IU	3,50	3,70	6,00	3,40	2,80	2,10	7,30
IU	0,90	6,40	2,50	3,00	7,00	3,90	1,00
x	2,20	5,05	4,25	3,20	4,90	3,00	4,15
IV	3,40	6,80	1,70	4,90	5,00	2,40	1,00
IV	3,80	6,00	2,50	6,80	3,80	2,80	6,60
x	3,60	6,40	2,10	5,85	4,40	2,60	3,80

Tab. 60: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RH

Textur Lachs gedünstet: Prüfer RH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	pappig	trocken	saftig	weich	fest	zart	gummiartig
ND	5,80	7,00	3,00	5,00	5,20	3,50	1,70
ND	2,90	3,80	4,30	2,20	6,60	3,70	5,50
x	4,35	5,40	3,65	3,60	5,90	3,60	3,60
NE	4,30	4,20	3,30	4,90	4,80	3,60	1,70
NE	3,70	5,00	5,00	4,00	6,00	5,00	2,80
x	4,00	4,60	4,15	4,45	5,40	4,30	2,25
SR	3,70	1,70	7,40	6,50	2,60	7,30	0,50
SR	4,10	7,50	2,40	4,20	5,00	5,00	1,50
x	3,90	4,60	4,90	5,35	3,80	6,15	1,00
SS	4,00	5,20	3,50	5,10	5,30	5,20	2,70
SS	2,50	1,30	8,20	6,60	4,20	5,50	1,60
x	3,25	3,25	5,85	5,85	4,75	5,35	2,15
IU	3,80	5,00	4,30	5,10	5,10	3,90	1,10
IU	2,70	1,00	7,80	5,20	4,00	6,60	0,70
x	3,25	3,00	6,05	5,15	4,55	5,25	0,90
IV	3,50	5,50	4,20	2,10	6,80	5,00	0,90
IV	3,80	5,10	5,10	4,00	6,10	5,10	1,90
x	3,65	5,30	4,65	3,05	6,45	5,05	1,40

Tab. 61: Textur Lachs gedünstet: Prüfer RH

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RT				
Attribut	1	2	3	4
Probe	blass	ölig	faserig	
ND	5,70	9,10	8,80	
ND				
x	5,70	9,10	8,80	#####
NE	8,50	5,80	1,50	
NE				
x	8,50	5,80	1,50	#####
SR	9,50	8,40	9,20	
SR	8,00	5,30	8,80	
x	8,75	6,85	9,00	#####
SS	9,00	1,60	7,50	
SS				
x	9,00	1,60	7,50	#####
IU	8,60	2,50	5,70	
IU				
x	8,60	2,50	5,70	#####
IV	9,00	5,20	1,50	
IV	6,80	9,00	8,00	
x	7,90	7,10	4,75	#####

Tab. 62: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RT

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	buttrig	süß	dumpf	fischig	säuerlich	Lachsgeruch
ND	9,10	2,30	2,60	5,50	1,80	8,00
ND						
x	9,10	2,30	2,60	5,50	1,80	8,00
NE	7,60	3,50	1,70	0,90	0,80	3,00
NE						
x	7,60	3,50	1,70	0,90	0,80	3,00
SR	5,10	3,60	5,00	5,60	1,70	4,00
SR	9,00	5,40	4,90	5,00	2,00	5,20
x	7,05	4,50	4,95	5,30	1,85	4,60
SS	8,20	2,90	6,70	1,60	1,40	3,90
SS						
x	8,20	2,90	6,70	1,60	1,40	3,90
IU	9,00	5,70	4,50	1,40	0,90	5,50
IU						
x	9,00	5,70	4,50	1,40	0,90	5,50
IV	7,00	2,00	1,10	6,50	0,90	0,70
IV	8,00	3,50	6,90	4,00	3,00	4,20
x	7,50	2,75	4,00	5,25	1,95	2,45

Tab. 63: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RT

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RT					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	Hühnchen	Muschel	salzig	metallisch	mild
ND	8,80	4,00	2,70	5,30	2,20
ND					
x	8,80	4,00	2,70	5,30	2,20
NE	7,30	0,60	0,70	1,70	7,70
NE					
x	7,30	0,60	0,70	1,70	7,70
SR	8,20	2,10	1,10	3,30	5,60
SR	9,20	0,70	1,60	4,00	1,60
x	8,70	1,40	1,35	3,65	3,60
SS	8,50	1,00	0,70	5,20	7,60
SS					
x	8,50	1,00	0,70	5,20	7,60
IU	8,60	1,40	2,40	5,00	7,50
IU					
x	8,60	1,40	2,40	5,00	7,50
IV	8,70	0,50	0,50	4,00	7,70
IV	8,60	0,80	0,80	4,40	8,40
x	8,65	0,65	0,65	4,20	8,05

Tab. 64: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RT

Textur Lachs gedünstet: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	flakiness	brüchig	zart	trocken	zäh	Haftung an Zähr
ND	3,20	4,50	7,70	1,10	1,70	2,10
ND						
x	3,20	4,50	7,70	1,10	1,70	2,10
NE	6,00	1,30	8,20	2,70	1,50	5,00
NE						
x	6,00	1,30	8,20	2,70	1,50	5,00
SR	7,20	8,00	5,40	7,00	3,80	4,40
SR	3,50	7,10	2,40	6,70	7,50	3,90
x	5,35	7,55	3,90	6,85	5,65	4,15
SS	3,00	7,00	6,00	8,10	6,30	6,60
SS						
x	3,00	7,00	6,00	8,10	6,30	6,60
IU	6,70	5,50	7,10	4,40	3,00	5,70
IU						
x	6,70	5,50	7,10	4,40	3,00	5,70
IV	6,30	1,30	7,70	5,50	4,50	2,70
IV	4,80	5,80	4,50	6,10	3,50	1,90
x	5,55	3,55	6,10	5,80	4,00	2,30

Tab. 65: Textur Lachs gedünstet: Prüfer RT

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	rosa	leuchtend		
ND	8,50	7,30		
ND	8,30	8,50		
x	8,40	7,90	#####	#####
NE	5,20	3,00		
NE	8,50	8,30		
x	6,85	5,65	#####	#####
SR	7,60	7,70		
SR	3,30	2,00		
x	5,45	4,85	#####	#####
SS	7,60	7,50		
SS	8,00	8,20		
x	7,80	7,85	#####	#####
IU	6,40	6,30		
IU	8,20	8,10		
x	7,30	7,20	#####	#####
IV	8,00	5,40		
IV	5,10	5,10		
x	6,55	5,25	#####	#####

Tab. 66: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer TH

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	abgerundet	aromatisch		
ND	7,80	8,20		
ND	7,90	8,10		
x	7,85	8,15	#####	#####
NE	9,10	9,20		
NE	8,30	8,20		
x	8,70	8,70	#####	#####
SR	7,70	7,50		
SR	8,00	8,10		
x	7,85	7,80	#####	#####
SS	5,00	5,00		
SS	6,00	7,00		
x	5,50	6,00	#####	#####
IU	4,90	2,90		
IU	8,10	8,40		
x	6,50	5,65	#####	#####
IV	8,30	8,40		
IV	7,80	8,00		
x	8,05	8,20	#####	#####

Tab. 67: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer TH

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	harmonisch	vollmundig		
ND	6,80	6,80		
ND	8,00	8,00		
x	7,40	7,40	#####	#####
NE	8,80	8,70		
NE	8,10	8,10		
x	8,45	8,40	#####	#####
SR	7,00	7,00		
SR	5,10	4,20		
x	6,05	5,60	#####	#####
SS	8,10	8,50		
SS	5,10	5,10		
x	6,60	6,80	#####	#####
IU	2,70	2,60		
IU	8,60	8,60		
x	5,65	5,60	#####	#####
IV	8,00	8,20		
IV	5,40	6,30		
x	6,70	7,25	#####	#####

Tab. 68: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer TH

Textur Lachs gedünstet: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	bissfest	fest	zart	
ND	8,80	6,50	8,00	
ND	8,60	8,50	7,00	
x	8,70	7,50	7,50	#####
NE	9,20	8,20	8,10	
NE	8,50	8,10	5,30	
x	8,85	8,15	6,70	#####
SR	7,50	5,10	8,30	
SR	8,20	8,30	6,20	
x	7,85	6,70	7,25	#####
SS	8,50	7,30	8,40	
SS	8,00	7,60	8,30	
x	8,25	7,45	8,35	#####
IU	9,00	8,90	7,20	
IU	9,10	8,80	7,50	
x	9,05	8,85	7,35	#####
IV	8,50	8,50	6,70	
IV	8,30	8,20	6,50	
x	8,40	8,35	6,60	#####

Tab. 69: Textur Lachs gedünstet: Prüfer TH

Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer UK					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	blass	saftig	fetthaltig	bräunliche Flecken	gleichmäßig
ND	7,30	8,30	5,00	1,90	2,10
ND					
x	7,30	8,30	5,00	1,90	2,10
NE	7,50	5,70	1,50	5,00	6,50
NE					
x	7,50	5,70	1,50	5,00	6,50
SR	5,50	3,20	2,60	5,50	8,50
SR	8,80	8,10	1,00	5,20	6,20
x	7,15	5,65	1,80	5,35	7,35
SS	8,00	7,30	2,90	4,00	6,30
SS					
x	8,00	7,30	2,90	4,00	6,30
IU	6,10	4,30	0,50	4,00	6,20
IU					
x	6,10	4,30	0,50	4,00	6,20
IV	8,50	7,00	4,50	5,70	6,90
IV	5,40	8,00	1,00	2,20	7,70
x	6,95	7,50	2,75	3,95	7,30

Tab 70: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer UK

Geruch Lachs gedünstet: Prüfer UK				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	typisch Lachs	abgerundet	sauer
ND	2,50	5,20	6,20	3,20
ND				
x	2,50	5,20	6,20	3,20
NE	2,00	5,00	4,30	1,50
NE				
x	2,00	5,00	4,30	1,50
SR	2,50	6,80	6,80	6,40
SR	3,80	7,30	6,60	5,00
x	3,15	7,05	6,70	5,70
SS	1,00	4,90	4,00	7,80
SS				
x	1,00	4,90	4,00	7,80
IU	1,50	7,10	6,00	7,00
IU				
x	1,50	7,10	6,00	7,00
IV	1,30	5,80	7,00	4,50
IV	2,00	4,70	5,00	7,60
x	1,65	5,25	6,00	6,05

Tab. 71: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer UK

Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer UK					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fischig	harmonisch	salzig	streng	würzig
ND	4,00	2,70	0,60	6,20	1,50
ND					
x	4,00	2,70	0,60	6,20	1,50
NE	0,40	7,80	1,90	1,90	5,80
NE					
x	0,40	7,80	1,90	1,90	5,80
SR	0,80	6,50	0,40	1,20	6,70
SR	2,10	5,90	0,60	1,30	4,80
x	1,45	6,20	0,50	1,25	5,75
SS	1,90	5,20	0,40	2,80	7,30
SS					
x	1,90	5,20	0,40	2,80	7,30
IU	0,50	3,50	0,40	7,90	3,80
IU					
x	0,50	3,50	0,40	7,90	3,80
IV	0,80	7,10	0,50	1,40	4,30
IV	1,70	6,20	0,50	1,80	5,60
x	1,25	6,65	0,50	1,60	4,95

Tab. 72: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer UK

Textur Lachs gedünstet: Prüfer UK						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	fest	brüchig	ölig	zart	saftig	gummiartig
ND	9,20	2,80	1,70	5,10	7,40	2,00
ND						
x	9,20	2,80	1,70	5,10	7,40	2,00
NE	4,50	6,00	9,70	9,50	6,60	1,80
NE						
x	4,50	6,00	9,70	9,50	6,60	1,80
SR	9,00	0,50	1,40	7,50	0,30	3,60
SR	7,70	3,90	0,90	7,40	7,00	5,00
x	8,35	2,20	1,15	7,45	3,65	4,30
SS	7,50	3,60	1,20	6,40	6,30	5,20
SS						
x	7,50	3,60	1,20	6,40	6,30	5,20
IU	8,50	1,50	0,50	7,80	1,50	5,50
IU						
x	8,50	1,50	0,50	7,80	1,50	5,50
IV	9,30	1,40	3,00	7,60	6,70	6,00
IV	7,50	4,50	0,50	6,50	8,00	3,10
x	8,40	2,95	1,75	7,05	7,35	4,55

Tab. 73: Textur Lachs gedünstet: Prüfer UK

2.2 Lachs gegrillt

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AF								
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8
Probe	fischig	chemisch	frisch	aromatisch	streng	typisch Lachs	muffig	mild
ND	1,60	2,50	7,60	8,10	2,10	8,10	5,40	6,70
ND	1,00	5,00	5,10	2,90	7,00	5,40	7,00	3,30
x	1,30	3,75	6,35	5,50	4,55	6,75	6,20	5,00
NE	4,00	3,90	7,00	2,90	5,20	2,60	3,60	3,50
NE	3,20	8,10	6,80	2,60	8,20	2,60	1,20	5,20
x	3,60	6,00	6,90	2,75	6,70	2,60	2,40	4,35
SR	0,70	1,00	8,70	7,40	1,70	5,10	1,60	7,00
SR	2,20	2,40	8,00	5,10	2,30	7,40	3,80	4,30
x	1,45	1,70	8,35	6,25	2,00	6,25	2,70	5,65
SS	1,80	1,90	5,00	2,50	5,30	6,40	2,70	5,30
SS	2,00	3,60	5,10	2,20	6,50	2,30	7,10	3,00
x	1,90	2,75	5,05	2,35	5,90	4,35	4,90	4,15
IU	0,80	1,00	7,70	3,90	1,30	5,20	2,30	5,40
IU	1,50	6,10	7,00	2,10	5,40	3,50	5,30	3,50
x	1,15	3,55	7,35	3,00	3,35	4,35	3,80	4,45
IV	1,50	3,80	5,20	2,20	3,40	3,40	5,20	7,00
IV	1,60	3,40	8,50	5,40	2,40	6,70	4,00	7,40
x	1,55	3,60	6,85	3,80	2,90	5,05	4,60	7,20

Tab. 74: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer AF

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AF								
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8
Probe	fischig	chemisch	frisch	aromatisch	streng	typisch Lachs	muffig	mild
ND	1,60	2,50	7,60	8,10	2,10	8,10	5,40	6,70
ND	1,00	5,00	5,10	2,90	7,00	5,40	7,00	3,30
x	1,30	3,75	6,35	5,50	4,55	6,75	6,20	5,00
NE	4,00	3,90	7,00	2,90	5,20	2,60	3,60	3,50
NE	3,20	8,10	6,80	2,60	8,20	2,60	1,20	5,20
x	3,60	6,00	6,90	2,75	6,70	2,60	2,40	4,35
SR	0,70	1,00	8,70	7,40	1,70	5,10	1,60	7,00
SR	2,20	2,40	8,00	5,10	2,30	7,40	3,80	4,30
x	1,45	1,70	8,35	6,25	2,00	6,25	2,70	5,65
SS	1,80	1,90	5,00	2,50	5,30	6,40	2,70	5,30
SS	2,00	3,60	5,10	2,20	6,50	2,30	7,10	3,00
x	1,90	2,75	5,05	2,35	5,90	4,35	4,90	4,15
IU	0,80	1,00	7,70	3,90	1,30	5,20	2,30	5,40
IU	1,50	6,10	7,00	2,10	5,40	3,50	5,30	3,50
x	1,15	3,55	7,35	3,00	3,35	4,35	3,80	4,45
IV	1,50	3,80	5,20	2,20	3,40	3,40	5,20	7,00
IV	1,60	3,40	8,50	5,40	2,40	6,70	4,00	7,40
x	1,55	3,60	6,85	3,80	2,90	5,05	4,60	7,20

Tab. 75: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AF

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AF										
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Probe	aromatisch	fade	harmonisch	vollmundig	frisch	fischig	salzig	trocken	mild	rauchig
ND	2,10	2,90	5,00	5,10	9,20	1,70	2,60	7,20	7,30	1,70
ND	3,90	3,00	4,10	7,70	8,80	4,70	1,90	1,70	2,90	1,70
x	3,00	2,95	4,55	6,40	9,00	3,20	2,25	4,45	5,10	1,70
NE	6,40	3,50	6,70	6,70	7,70	4,90	2,10	7,70	3,50	6,70
NE	2,60	3,50	2,40	3,00	8,20	7,00	6,20	4,70	4,20	7,40
x	4,50	3,50	4,55	4,85	7,95	5,95	4,15	6,20	3,85	7,05
SR	3,10	3,40	7,40	5,10	8,40	0,80	1,70	4,00	8,20	1,20
SR	2,10	1,50	2,40	1,30	8,10	1,50	2,00	8,60	4,10	2,00
x	2,60	2,45	4,90	3,20	8,25	1,15	1,85	6,30	6,15	1,60
SS	1,00	1,20	1,30	1,40	5,40	8,30	6,90	5,40	1,00	7,60
SS	7,50	2,10	7,50	5,00	8,10	1,70	5,30	5,40	5,40	5,50
x	4,25	1,65	4,40	3,20	6,75	5,00	6,10	5,40	3,20	6,55
IU	1,70	3,60	2,90	3,30	6,90	8,20	6,50	5,10	1,80	7,50
IU	5,10	2,90	3,70	2,20	8,40	1,60	3,10	1,20	7,00	3,40
x	3,40	3,25	3,30	2,75	7,65	4,90	4,80	3,15	4,40	5,45
IV	7,20	1,70	6,60	6,70	8,40	1,30	3,10	7,90	7,00	3,00
IV	8,20	1,30	8,20	5,20	8,50	1,30	5,50	2,80	8,00	5,40
x	7,70	1,50	7,40	5,95	8,45	1,30	4,30	5,35	7,50	4,20

Tab. 76: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AF

Textur Lachs gegrillt: Prüfer AF						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	faserig	brüchig	saftig	fest	zart	zerfallen
ND	5	6,50	2,00	8,20	6,20	1,90
ND	5,00	5,20	7,50	3,20	9,00	5,30
x	5,00	5,85	4,75	5,70	7,60	3,60
NE	7,50	5,10	1,80	7,00	2,70	5,30
NE	2,50	1,90	9,00	7,20	8,00	1,50
x	5,00	3,50	5,40	7,10	5,35	3,40
SR	3,40	6,70	6,80	5,20	4,20	0,90
SR	8,30	6,50	1,60	8,00	4,60	2,10
x	5,85	6,60	4,20	6,60	4,40	1,50
SS	5,00	5,00	8,10	2,10	7,00	5,20
SS	1,80	6,50	8,00	1,50	8,40	3,00
x	3,40	5,75	8,05	1,80	7,70	4,10
IU	1,20	2,20	7,70	8,10	7,90	1,90
IU	0,70	1,80	9,20	2,90	8,90	1,00
x	0,95	2,00	8,45	5,50	8,40	1,45
IV	5,00	3,00	0,00	5,20	8,80	3,50
IV	1,50	1,60	8,20	7,00	8,50	0,50
x	3,25	2,30	4,10	6,10	8,65	2,00

Tab. 77: Textur Lachs gegrillt: Prüfer AF

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer AKQ							
Attribut	1	2	3	4	5		
Probe	fest	saftig	hell-rosa	lachsfarben	dunkellachs rötlich	feucht	trocken
ND	9,20	3,50	9,40	5,00	0,20	2,00	7,00
ND	6,10	7,50	8,70	4,90	0,50	7,00	1,00
x	7,65	5,50	9,05	4,95	0,35	4,50	4,00
NE	6,60	7,60	9,30	4,60	0,40	3,20	7,00
NE	6,80	5,20	8,90	4,70	0,30	6,70	4,00
x	6,70	6,40	9,10	4,65	0,35	4,95	5,50
SR	5,60	5,40	8,10	5,10	0,60	3,70	7,40
SR	6,70	4,00	8,50	5,50	0,70	6,40	3,10
x	6,15	4,70	8,30	5,30	0,65	5,05	5,25
SS	6,50	9,30	8,10	2,60	2,50	9,00	0,90
SS	7,20	7,20	9,40	4,50	0,30	6,00	4,50
x	6,85	8,25	8,75	3,55	1,40	7,50	2,70
IU	6,70	6,70	5,40	7,40	0,70	7,20	6,70
IU	8,00	5,80	2,70	4,40	0,40	3,40	2,10
x	7,35	6,25	4,05	5,90	0,55	5,30	4,40
IV	5,50	5,60	9,40	4,40	0,30	6,00	3,10
IV	8,60	7,20	8,50	6,00	0,70	4,20	7,10
x	7,05	6,40	8,95	5,20	0,50	5,10	5,10

Tab. 78: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer AKQ

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AKQ											
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Probe	essigsauer	würzig	rauchig	modrig	See	stechend	brandig	abgerundet	fischig	buttrig	typisch Lachs
ND	1,80	4,20	3,50	7,20	6,00	8,00	6,20	8,00	3,20	8,00	6,00
ND	2,40	1,30	1,30	6,90	2,30	1,30	1,20	4,00	6,30	6,40	4,50
x	2,10	2,75	2,40	7,05	4,15	4,65	3,70	6,00	4,75	7,20	5,25
NE	2,50	3,80	4,90	7,00	5,90	3,40	4,70	1,60	5,00	6,20	5,20
NE	3,20	4,90	5,10	8,00	8,80	5,10	3,50	1,80	6,20	7,10	7,30
x	2,85	4,35	5,00	7,50	7,35	4,25	4,10	1,70	5,60	6,65	6,25
SR	0,80	2,30	2,70	6,10	4,80	1,50	1,60	3,70	6,00	5,80	4,30
SR	7,20	2,00	3,90	6,70	7,50	5,50	3,70	1,60	7,30	6,10	8,00
x	4,00	2,15	3,30	6,40	6,15	3,50	2,65	2,65	6,65	5,95	6,15
SS	1,10	4,90	3,50	7,00	3,40	6,50	4,50	7,90	6,20	8,30	5,80
SS	2,60	1,50	4,40	6,50	6,20	1,50	4,20	5,00	6,90	5,40	3,60
x	1,85	3,20	3,95	6,75	4,80	4,00	4,35	6,45	6,55	6,85	4,70
IU	2,80	5,50	3,40	6,30	3,00	2,40	1,50	4,90	2,90	5,80	6,30
IU	2,20	3,60	4,50	6,70	6,60	5,90	6,50	3,00	5,50	6,00	5,60
x	2,50	4,55	3,95	6,50	4,80	4,15	4,00	3,95	4,20	5,90	5,95
IV	3,60	4,60	5,20	6,20	6,20	3,00	2,80	4,00	2,20	4,50	5,50
IV	6,40	2,50	3,50	8,50	7,20	7,50	4,60	4,30	6,90	4,70	4,30
x	5,00	3,55	4,35	7,35	6,70	5,25	3,70	4,15	4,55	4,60	4,90

Tab. 79: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AKQ

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AKQ										
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Probe	aromatisch	brandig	modrig	rauchig	salzig	See	pikant	muffig	vollmundig	fettig
ND	3,90	1,50	5,80	1,30	0,30	5,50	1,50	8,40	3,50	9,60
ND	3,90	0,80	7,40	2,70	0,70	7,50	1,50	7,40	3,50	4,00
x	3,90	1,15	6,60	2,00	0,50	6,50	1,50	7,90	3,50	6,80
NE	3,00	4,00	5,90	5,60	5,00	4,90	2,40	5,70	1,50	4,80
NE	5,70	7,10	9,00	3,40	0,30	6,00	6,20	9,20	1,70	3,30
x	4,35	5,55	7,45	4,50	2,65	5,45	4,30	7,45	1,60	4,05
SR	4,40	1,50	5,80	2,50	0,80	4,00	1,20	5,90	2,00	0,50
SR	4,20	3,30	8,90	5,00	0,30	7,40	0,30	8,70	0,60	2,60
x	4,30	2,40	7,35	3,75	0,55	5,70	0,75	7,30	1,30	1,55
SS	6,60	1,70	5,30	3,50	0,60	4,70	1,90	5,30	3,00	8,20
SS	3,00	3,00	9,70	1,10	0,20	8,30	3,60	9,30	1,20	9,00
x	4,80	2,35	7,50	2,30	0,40	6,50	2,75	7,30	2,10	8,60
IU	6,00	1,80	5,30	1,00	0,80	2,80	4,50	4,60	4,50	3,00
IU	6,90	4,60	6,20	2,40	0,60	7,90	2,00	8,90	2,70	5,00
x	6,45	3,20	5,75	1,70	0,70	5,35	3,25	6,75	3,60	4,00
IV	3,20	3,30	6,20	5,60	0,70	6,10	0,90	6,40	3,40	6,00
IV	4,00	2,80	8,40	3,00	0,20	6,10	1,60	8,60	1,70	3,20
x	3,60	3,05	7,30	4,30	0,45	6,10	1,25	7,50	2,55	4,60

Tab. 80: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AKQ

Textur Lachs gegrillt: Prüfer AKQ							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	fest	zäh	elastisch	gummiartig	saffig	weich	feucht
ND	6,00	2,00	7,20	4,60	7,00	5,50	8,60
ND	7,30	6,50	8,00	3,30	5,80	7,30	3,90
x	6,65	4,25	7,60	3,95	6,40	6,40	6,25
NE	3,80	1,60	2,60	2,90	5,40	6,60	5,50
NE	6,00	3,40	6,40	2,30	5,40	2,80	7,40
x	4,90	2,50	4,50	2,60	5,40	4,70	6,45
SR	6,00	2,90	6,40	1,60	6,30	5,10	6,20
SR	8,50	6,70	2,90	4,80	6,60	5,90	3,60
x	7,25	4,80	4,65	3,20	6,45	5,50	4,90
SS	6,20	3,10	7,60	1,40	7,60	6,50	7,70
SS	6,60	3,00	2,00	5,20	7,40	8,30	7,90
x	6,40	3,05	4,80	3,30	7,50	7,40	7,80
IU	6,20	5,00	3,20	5,00	2,50	4,10	2,80
IU	6,10	5,10	5,70	6,20	4,50	2,80	5,50
x	6,15	5,05	4,45	5,60	3,50	3,45	4,15
IV	3,50	2,50	4,70	3,20	7,20	7,10	7,20
IV	8,10	7,40	2,00	4,50	0,50	5,10	3,30
x	5,80	4,95	3,35	3,85	3,85	6,10	5,25

Tab. 81: Textur Lachs gegrillt: Prüfer AKQ

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer BM				
Attribut	1	2	3	4
	feucht	hellrosa	knusprig	saftig
Probe				
ND	8,00	8,00	8,20	5,50
ND	5,20	5,20	9,90	2,10
x	6,60	6,60	9,05	3,80
NE	5,40	8,20	5,60	8,30
NE	9,90	8,20	8,20	8,20
x	7,65	8,20	6,90	8,25
SR	2,20	5,40	8,00	2,10
SR	2,40	5,20	5,20	2,50
x	2,30	5,30	6,60	2,30
SS	8,40	2,30	5,30	9,90
SS	0,20	5,10	8,00	0,20
x	4,30	3,70	6,65	5,05
IU	5,00	2,20	8,50	5,60
IU	2,80	5,20	5,10	2,40
x	3,90	3,70	6,80	4,00
IV	5,10	7,90	1,70	1,80
IV	8,40	8,50	5,40	8,60
x	6,75	8,20	3,55	5,20

Tab. 82: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer BM

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer BM					
Attribut	1	2	3	4	5
	fischig	abgerundet	aromatisch	frisch	würzig
Probe					
ND	0,30	4,90	5,00	8,50	8,50
ND	5,10	8,20	8,50	8,20	8,30
x	2,70	6,55	6,75	8,35	8,40
NE	0,30	8,20	8,40	8,30	8,20
NE	0,20	8,10	5,00	8,30	8,30
x	0,25	8,15	6,70	8,30	8,25
SR	5,00	5,00	5,20	7,90	5,30
SR	2,00	5,10	2,10	8,20	5,40
x	3,50	5,05	3,65	8,05	5,35
SS	5,10	8,00	5,00	8,40	8,30
SS	0,20	8,50	8,40	8,40	5,10
x	2,65	8,25	6,70	8,40	6,70
IU	5,00	8,50	8,30	8,30	8,00
IU	2,50	5,00	5,00	7,90	8,00
x	3,75	6,75	6,65	8,10	8,00
IV	2,40	8,70	8,90	8,60	8,60
IV	5,20	8,40	8,40	8,30	8,40
x	3,80	8,55	8,65	8,45	8,50

Tab. 83: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer BM

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer BM					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	würzig	mild	fade	harmonisch	saftig
ND	5,00	5,10	2,00	2,00	2,00
ND	5,10	2,20	0,10	9,90	8,20
x	5,05	3,65	1,05	5,95	5,10
NE	5,10	5,00	0,30	5,20	5,20
NE	5,10	2,20	0,30	2,10	10,00
x	5,10	3,60	0,30	3,65	7,60
SR	2,20	8,50	5,00	2,40	2,30
SR	2,40	2,50	7,90	2,40	2,40
x	2,30	5,50	6,45	2,40	2,35
SS	5,20	1,80	0,20	8,20	10,00
SS	5,20	0,10	0,10	8,50	1,60
x	5,20	0,95	0,15	8,35	5,80
IU	5,30	2,00	2,00	5,30	5,50
IU	5,20	2,00	2,00	8,30	8,50
x	5,25	2,00	2,00	6,80	7,00
IV	5,00	2,10	2,00	1,90	2,00
IV	8,20	0,30	0,30	8,50	10,00
x	6,60	1,20	1,15	5,20	6,00

Tab. 84: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer BM

Textur Lachs gegrillt: Prüfer BM						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	bissfest	faserig	knusprig	Haftung an Zähr	zart	saftig
ND	7,90	7,90	4,90	5,00	5,00	2,40
ND	8,20	0,20	10,00	0,20	8,50	8,60
x	8,05	4,05	7,45	2,60	6,75	5,50
NE	5,00	5,00	2,50	5,10	8,20	5,20
NE	1,90	1,80	5,20	0,20	10,00	10,00
x	3,45	3,40	3,85	2,65	9,10	7,60
SR	8,00	8,00	5,10	8,00	2,20	2,20
SR	8,30	2,30	2,30	2,30	5,40	0,30
x	8,15	5,15	3,70	5,15	3,80	1,25
SS	5,00	4,90	5,00	5,00	8,70	10,00
SS	8,10	8,20	8,10	0,20	8,20	2,30
x	6,55	6,55	6,55	2,60	8,45	6,15
IU	5,20	2,10	10,00	5,70	5,80	5,70
IU	5,00	2,40	2,50	2,40	7,90	7,90
x	5,10	2,25	6,25	4,05	6,85	6,80
IV	5,10	0,20	0,20	5,10	8,60	1,80
IV	5,20	8,20	8,20	0,30	10,00	10,00
x	5,15	4,20	4,20	2,70	9,30	5,90

Tab. 85: Textur Lachs gegrillt: Prüfer BM

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer DG					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	leicht apricot rose	matt	orange-rose leuchtend	gleichmäßige Struktur	glänzende Oberfläche
ND	5,00	1,80	5,00	5,00	1,70
ND	5,10	9,50	0,30	9,40	7,30
x	5,05	5,65	2,65	7,20	4,50
NE	2,00	0,30	0,30	9,80	7,20
NE	1,70	0,20	0,20	9,80	9,70
x	1,85	0,25	0,25	9,80	8,45
SR	5,10	5,10	2,40	9,40	7,60
SR	9,60	0,50	7,60	2,50	7,60
x	7,35	2,80	5,00	5,95	7,60
SS	1,60	5,10	0,30	0,40	1,90
SS	9,70	0,40	9,80	9,80	9,70
x	5,65	2,75	5,05	5,10	5,80
IU	4,90	4,90	0,30	9,80	5,00
IU	7,60	7,70	1,90	9,70	0,30
x	6,25	6,30	1,10	9,75	2,65
IV	5,00	5,00	1,60	7,60	7,60
IV	5,10	9,50	4,90	9,70	4,70
x	5,05	7,25	3,25	8,65	6,15

Tab. 86: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer DG

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer DG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	nicht typisch Fisch	leicht brandig	
ND	9,80	0,30	9,70	
ND	10,00	0,20	9,50	
x	9,90	0,25	9,60	#####
NE	9,80	0,30	9,80	
NE	9,90	0,30	9,80	
x	9,85	0,30	9,80	#####
SR	4,90	0,40	9,60	
SR	9,80	0,40	9,70	
x	7,35	0,40	9,65	#####
SS	7,60	0,30	9,70	
SS	9,70	0,30	0,40	
x	8,65	0,30	5,05	#####
IU	9,70	0,40	0,50	
IU	8,00	0,40	9,50	
x	8,85	0,40	5,00	#####
IV	9,80	0,30	7,90	
IV	9,90	0,30	9,80	
x	9,85	0,30	8,85	#####

Tab. 87: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer DG

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer DG							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	salzig	pikant	aromatisch Fisch	fad	streng	rauchig	nicht typisch
ND	5,20	9,80	9,70	0,30	5,30	9,80	7,30
ND	5,10	7,60	7,70	0,30	2,80	9,60	0,30
x	5,15	8,70	8,70	0,30	4,05	9,70	3,80
NE	1,80	1,90	2,00	7,60	0,30	4,90	4,90
NE	9,60	9,60	9,60	0,30	7,30	9,80	5,10
x	5,70	5,75	5,80	3,95	3,80	7,35	5,00
SR	0,20	0,30	2,00	9,70	0,40	0,40	9,60
SR	2,30	2,30	2,40	8,20	0,40	8,30	9,80
x	1,25	1,30	2,20	8,95	0,40	4,35	9,70
SS	7,90	9,70	9,70	0,30	9,60	9,60	4,50
SS	5,10	8,20	8,10	0,30	2,60	2,60	0,30
x	6,50	8,95	8,90	0,30	6,10	6,10	2,40
IU	0,30	5,10	9,20	0,40	3,20	7,50	0,30
IU	0,40	5,10	5,10	0,40	0,50	7,50	5,00
x	0,35	5,10	7,15	0,40	1,85	7,50	2,65
IV	5,10	7,80	8,00	0,40	0,50	8,00	0,50
IV	5,10	7,60	7,60	0,30	0,40	7,50	4,70
x	5,10	7,70	7,80	0,35	0,45	7,75	2,60

Tab. 88: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer DG

Textur Lachs gegrillt: Prüfer DG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	bissfest	leicht trocken	trocken	knusprig	zäh	faserig
ND	0,40	0,50	0,40	9,80	0,40	2,20
ND	8,20	0,20	9,70	8,20	4,90	8,20
x	4,30	0,35	5,05	9,00	2,65	5,20
NE	5,20	2,50	0,20	0,20	2,10	8,00
NE	5,10	0,20	0,20	9,80	4,90	4,90
x	5,15	1,35	0,20	5,00	3,50	6,45
SR	9,80	0,40	9,80	2,80	7,50	9,70
SR	9,70	0,30	9,70	0,30	9,80	9,70
x	9,75	0,35	9,75	1,55	8,65	9,70
SS	0,40	0,40	0,30	0,30	2,10	2,10
SS	9,80	5,00	0,40	9,70	7,30	7,20
x	5,10	2,70	0,35	5,00	4,70	4,65
IU	7,50	0,30	7,60	7,70	1,70	5,00
IU	9,80	0,30	9,80	9,80	4,90	9,70
x	8,65	0,30	8,70	8,75	3,30	7,35
IV	7,50	5,10	2,00	5,20	2,00	2,10
IV	5,00	5,10	0,30	5,10	9,70	9,70
x	6,25	5,10	1,15	5,15	5,85	5,90

Tab. 89: Textur Lachs gegrillt: Prüfer DG

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	orange	rose	trocken	faserig	saftig
ND	8,90	1,40	3,00	4,60	6,20
ND	6,90	6,90	5,20	4,10	5,00
x	7,90	4,15	4,10	4,35	5,60
NE	5,40	3,40	5,10	2,80	4,20
NE	2,50	1,70	2,60	2,70	7,40
x	3,95	2,55	3,85	2,75	5,80
SR	3,10	2,70	2,80	5,20	7,00
SR	3,50	2,70	6,60	6,60	5,50
x	3,30	2,70	4,70	5,90	6,25
SS	6,90	2,60	3,10	3,00	6,00
SS	6,50	1,30	2,40	5,10	7,10
x	6,70	1,95	2,75	4,05	6,55
IU	5,90	6,60	7,00	7,40	4,00
IU	6,40	3,70	3,40	5,30	7,00
x	6,15	5,15	5,20	6,35	5,50
IV	2,00	5,20	2,20	3,20	7,00
IV	7,20	7,00	1,40	5,20	8,10
x	4,60	6,10	1,80	4,20	7,55

Tab. 90: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer FH

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer FH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	abgerundet	buttrig	süß	frisch
ND	4,80	6,40	4,50	6,70
ND	6,30	6,40	5,10	6,90
x	5,55	6,40	4,80	6,80
NE	7,90	7,10	6,70	6,00
NE	6,60	7,70	7,50	7,40
x	7,25	7,40	7,10	6,70
SR	6,00	6,00	5,90	7,00
SR	7,20	6,90	6,70	6,40
x	6,60	6,45	6,30	6,70
SS	5,00	5,00	6,70	6,70
SS	6,90	8,00	7,10	7,50
x	5,95	6,50	6,90	7,10
IU	1,90	2,00	4,90	3,70
IU	7,00	7,60	7,70	6,50
x	4,45	4,80	6,30	5,10
IV	3,50	7,20	6,40	6,60
IV	3,50	5,30	4,40	6,60
x	3,50	6,25	5,40	6,60

Tab. 91: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer FH

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	süß	verbrannt (ausse)	fischig	buttrig	salzig
ND	5,60	8,20	6,10	6,10	1,70
ND	6,30	8,70	3,50	6,20	5,00
x	5,95	8,45	4,80	6,15	3,35
NE	2,50	6,80	6,10	3,10	2,70
NE	4,10	5,00	3,00	3,70	6,10
x	3,30	5,90	4,55	3,40	4,40
SR	4,20	7,30	6,00	3,30	1,70
SR	5,10	6,30	7,10	5,20	2,20
x	4,65	6,80	6,55	4,25	1,95
SS	5,00	6,00	3,50	6,00	1,90
SS	7,50	5,80	3,00	8,00	1,90
x	6,25	5,90	3,25	7,00	1,90
IU	2,40	7,10	4,50	2,70	2,00
IU	7,50	3,50	2,10	7,80	2,50
x	4,95	5,30	3,30	5,25	2,25
IV	2,70	5,00	6,70	9,20	2,30
IV	5,00	7,50	3,20	4,70	2,60
x	3,85	6,25	4,95	6,95	2,45

Tab. 92: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer FH

Textur Lachs gegrillt: Prüfer FH						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	trocken	weich (Fleisch)	fest (ausse)	ölig	brüchig	knusprig (ausse)
ND	7,00	4,70	2,80	6,10	6,10	7,50
ND	4,00	6,40	6,70	4,50	5,60	7,10
x	5,50	5,55	4,75	5,30	5,85	7,30
NE	4,70	5,60	6,50	4,90	6,30	2,50
NE	4,20	6,90	3,20	5,00	4,70	1,90
x	4,45	6,25	4,85	4,95	5,50	2,20
SR	4,30	5,00	6,00	5,70	4,90	3,20
SR	4,70	6,20	5,40	5,20	7,10	6,20
x	4,50	5,60	5,70	5,45	6,00	4,70
SS	5,00	7,50	2,70	7,30	3,40	5,20
SS	4,70	6,50	3,00	7,00	6,00	1,00
x	4,85	7,00	2,85	7,15	4,70	3,10
IU	7,40	3,10	3,30	4,50	7,50	0,90
IU	3,00	6,90	3,40	5,10	7,40	6,50
x	5,20	5,00	3,35	4,80	7,45	3,70
IV	7,20	3,10	3,20	4,10	7,10	1,30
IV	6,60	3,50	6,10	6,52	5,60	7,40
x	6,90	3,30	4,65	5,31	6,35	4,35

Tab. 93: Textur Lachs gegrillt: Prüfer FH

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer GB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	trocken	lederartig	marmoriert	rosafarben	faserig
ND	6,60	3,60	2,70	2,50	5,60
ND	7,20	5,20	3,60	2,70	7,20
x	6,90	4,40	3,15	2,60	6,40
NE	6,30	6,80	2,50	2,90	3,20
NE	2,30	3,10	1,80	2,20	4,40
x	4,30	4,95	2,15	2,55	3,80
SR	6,10	6,70	1,80	2,90	6,00
SR	3,30	6,40	3,20	5,00	4,90
x	4,70	6,55	2,50	3,95	5,45
SS	4,60	4,20	4,90	2,00	1,90
SS	6,50	6,20	5,40	6,60	7,50
x	5,55	5,20	5,15	4,30	4,70
IU	3,40	3,80	3,20	5,60	5,20
IU	3,20	4,20	3,00	6,60	4,80
x	3,30	4,00	3,10	6,10	5,00
IV	3,20	4,80	1,90	4,20	3,00
IV	3,60	5,30	3,60	6,60	4,20
x	3,40	5,05	2,75	5,40	3,60

Tab. 94: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer GB

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	typisch Lachs	fischig	gekochte Milch
ND	6,10	4,60	6,20	3,90
ND	5,60	4,90	2,60	4,00
x	5,85	4,75	4,40	3,95
NE	4,90	3,90	5,40	3,40
NE	4,40	3,60	4,10	4,00
x	4,65	3,75	4,75	3,70
SR	4,00	2,30	1,50	1,90
SR	6,00	5,30	3,00	5,60
x	5,00	3,80	2,25	3,75
SS	4,90	3,70	3,80	3,80
SS	5,00	3,10	2,60	3,40
x	4,95	3,40	3,20	3,60
IU	4,20	2,80	2,20	3,30
IU	4,90	6,60	5,70	3,90
x	4,55	4,70	3,95	3,60
IV	3,50	2,80	2,80	2,40
IV	2,80	1,90	2,00	4,80
x	3,15	2,35	2,40	3,60

Tab. 95: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer GB

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer GB						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	harmonisch	Hühnchen	Thunfischdose	mild	gummiartig	modrig
ND	5,40	3,20	6,50	6,20	2,50	5,40
ND	2,00	2,70	4,40	6,30	1,70	6,60
x	3,70	2,95	5,45	6,25	2,10	6,00
NE	3,50	6,70	4,70	7,70	3,20	6,20
NE	3,60	4,60	3,50	6,60	8,00	2,60
x	3,55	5,65	4,10	7,15	5,60	4,40
SR	2,70	5,90	6,60	7,20	5,20	3,20
SR	2,40	7,60	2,10	7,20	4,00	3,50
x	2,55	6,75	4,35	7,20	4,60	3,35
SS	4,70	4,70	7,00	3,80	3,10	3,40
SS	1,30	6,60	6,70	6,60	5,90	2,90
x	3,00	5,65	6,85	5,20	4,50	3,15
IU	1,60	3,20	8,00	8,20	8,10	4,10
IU	1,60	3,90	7,50	6,90	2,70	6,50
x	1,60	3,55	7,75	7,55	5,40	5,30
IV	4,90	6,20	5,80	7,50	3,90	3,30
IV	1,80	3,10	3,00	6,60	3,60	2,80
x	3,35	4,65	4,40	7,05	3,75	3,05

Tab. 96: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer GB

Textur Lachs gegrillt: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	zäh	trocken	bissfest
ND	4,10	3,00	6,30	4,10
ND	6,20	5,40	3,20	5,70
x	5,15	4,20	4,75	4,90
NE	6,10	2,40	2,80	4,50
NE	4,00	3,60	2,50	6,90
x	5,05	3,00	2,65	5,70
SR	6,60	5,20	7,70	7,70
SR	6,20	6,00	5,00	6,00
x	6,40	5,60	6,35	6,85
SS	2,80	3,10	3,90	2,70
SS	7,90	6,70	7,20	6,50
x	5,35	4,90	5,55	4,60
IU	6,60	4,30	1,50	7,00
IU	7,10	7,10	7,00	6,30
x	6,85	5,70	4,25	6,65
IV	6,30	4,60	7,20	3,40
IV	7,10	6,20	7,90	6,60
x	6,70	5,40	7,55	5,00

Tab. 97: Textur Lachs gegrillt: Prüfer GB

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	blass	ansprechend		
ND	7,60	7,60		
ND	6,60	4,90		
x	7,10	6,25		
NE	3,10	3,30		
NE	0,70	8,00		
x	1,90	5,65		
SR	4,90	4,80		
SR	1,50	7,00		
x	3,20	5,90		
SS	7,80	7,90		
SS	6,20	6,30		
x	7,00	7,10		
IU	7,70	6,70		
IU	2,10	7,50		
x	4,90	7,10		
IV	2,30	7,10		
IV	8,30	8,30		
x	5,30	7,70		

Tab. 98: Aussehen Lachs gegrillt HBÖ

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	angebrannt		
ND	7,70	2,30		
ND	1,60	2,50		
x	4,65	2,40		
NE	1,20	1,20		
NE	0,60	5,10		
x	0,90	3,15		
SR	6,60	1,60		
SR	6,00	1,00		
x	6,30	1,30		
SS	2,30	6,40		
SS	1,40	1,40		
x	1,85	3,90		
IU	5,00	1,60		
IU	1,60	5,30		
x	3,30	3,45		
IV	4,80	0,70		
IV	6,90	1,00		
x	5,85	0,85		

Tab. 99: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	salzig	mild	pikant	
ND	1,80	6,30	1,40	
ND	0,70	4,80	7,60	
x	1,25	5,55	4,50	
NE	1,00	3,20	6,50	
NE	1,00	4,70	4,80	
x	1,00	3,95	5,65	
SR	6,00	3,20	6,50	
SR	1,00	1,40	7,20	
x	3,50	2,30	6,85	
SS	2,50	3,20	6,30	
SS	1,70	4,70	4,40	
x	2,10	3,95	5,35	
IU	1,70	1,50	1,70	
IU	0,60	7,00	2,40	
x	1,15	4,25	2,05	
IV	0,80	4,70	5,00	
IV	1,00	5,20	5,20	
x	0,90	4,95	5,10	

Tab. 100: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ

Textur Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	trocken	fein	
ND	2,80	7,70	7,50	
ND	2,60	6,20	2,30	
x	2,70	6,95	4,90	
NE	7,00	6,90	7,00	
NE	8,00	5,00	2,70	
x	7,50	5,95	4,85	
SR	7,20	3,00	7,00	
SR	8,20	4,60	2,20	
x	7,70	3,80	4,60	
SS	7,20	7,10	7,10	
SS	6,20	5,00	6,70	
x	6,70	6,05	6,90	
IU	6,80	6,50	4,70	
IU	7,50	3,40	3,20	
x	7,15	4,95	3,95	
IV	4,80	4,60	2,10	
IV	7,50	5,10	2,60	
x	6,15	4,85	2,35	

Tab. 101: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	glänzend	ölig		
ND	4,30	5,70		
ND	3,60	1,80		
x	3,95	3,75		
NE	4,40	3,50		
NE	3,80	3,60		
x	4,10	3,55		
SR	3,40	4,30		
SR	2,90	2,60		
x	3,15	3,45		
SS	3,20	2,30		
SS	3,30	3,20		
x	3,25	2,75		
IU	5,50	1,60		
IU	3,50	3,80		
x	4,50	2,70		
IV	3,90	2,90		
IV	2,00	1,60		
x	2,95	2,25		

Tab. 102: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HHE

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	würzig	intensiv	
ND	1,40	3,10	2,00	
ND	2,80	1,80	2,20	
x	2,10	2,45	2,10	
NE	1,40	2,60	2,00	
NE	2,60	1,70	2,30	
x	2,00	2,15	2,15	
SR	1,30	1,90	2,10	
SR	2,70	2,00	2,60	
x	2,00	1,95	2,35	
SS	2,70	2,20	2,00	
SS	0,80	2,50	1,90	
x	1,75	2,35	1,95	
IU	1,20	1,70	1,10	
IU	0,80	3,50	3,50	
x	1,00	2,60	2,30	
IV	1,70	2,90	2,60	
IV	0,70	1,80	1,30	
x	1,20	2,35	1,95	

Tab. 103: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HHE

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	salzig	würzig		
ND	2,60	1,90		
ND	3,10	2,70		
x	2,85	2,30		
NE	3,50	2,40		
NE	2,30	2,20		
x	2,90	2,30		
SR	1,90	2,70		
SR	2,50	3,20		
x	2,20	2,95		
SS	1,90	1,50		
SS	1,80	3,70		
x	1,85	2,60		
IU	2,50	1,10		
IU	3,70	3,10		
x	3,10	2,10		
IV	2,50	2,90		
IV	2,40	4,00		
x	2,45	3,45		

Tab. 104: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HHE

Textur Lachs gegrillt: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	saftig	weich	bissfest	
ND	5,50	2,70	5,00	
ND	4,60	3,50	3,70	
x	5,05	3,10	4,35	
NE	3,60	4,50	4,00	
NE	4,60	3,40	3,00	
x	4,10	3,95	3,50	
SR	7,50	3,80	6,40	
SR	3,60	4,60	5,10	
x	5,55	4,20	5,75	
SS	4,20	3,20	3,90	
SS	4,70	3,30	3,50	
x	4,45	3,25	3,70	
IU	3,00	2,10	4,90	
IU	3,60	3,20	4,70	
x	3,30	2,65	4,80	
IV	4,60	3,90	2,90	
IV	3,20	2,10	3,90	
x	3,90	3,00	3,40	

Tab. 105: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HHE

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HH								
Attribut	1	2	3	4	5			
Probe	fettig	hell	farblos	künstlich	glänzend	alt	abgestanden	trockene Ränder
ND	1,40	9,10	2,00	7,90	7,70	4,50	0,80	9,20
ND								
x	1,40	9,10	2,00	7,90	7,70	4,50	0,80	9,20
NE	6,10	8,00	7,50	1,20	9,30	0,60	0,90	0,80
NE								
x	6,10	8,00	7,50	1,20	9,30	0,60	0,90	0,80
SR	1,20	8,90	8,60	2,90	2,90	7,90	8,00	5,30
SR	1,30	6,20	6,60	0,50	1,70	5,50	5,60	9,90
x	1,25	7,55	7,60	1,70	2,30	6,70	6,80	7,60
SS	9,30	9,20	9,10	0,30	9,40	9,30	9,20	9,30
SS								
x	9,30	9,20	9,10	0,30	9,40	9,30	9,20	9,30
IU	2,30	8,90	1,00	9,20	7,90	0,90	1,00	4,20
IU	7,70	7,30	3,10	9,60	8,00	2,20	1,40	4,60
x	5,00	8,10	2,05	9,40	7,95	1,55	1,20	4,40
IV	4,40	1,80	0,30	9,50	8,40	0,80	1,40	4,70
IV								
x	4,40	1,80	0,30	9,50	8,40	0,80	1,40	4,70

Tab. 106: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HH

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HH						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	nach viel Fett	holzlig	alt	muffig	erdig	fischig
ND	9,20	8,60	6,40	9,10	6,90	0,40
ND						
x	9,20	8,60	6,40	9,10	6,90	0,40
NE	7,80	9,20	8,70	8,90	9,00	0,20
NE						
x	7,80	9,20	8,70	8,90	9,00	0,20
SR	2,30	7,30	7,20	9,50	8,60	0,90
SR	2,30	9,10	9,00	10,00	9,80	0,50
x	2,30	8,20	8,10	9,75	9,20	0,70
SS	9,10	8,50	4,60	9,00	8,00	0,50
SS						
x	9,10	8,50	4,60	9,00	8,00	0,50
IU	9,40	9,20	7,50	9,50	8,90	0,70
IU	6,50	9,60	9,10	9,20	9,20	0,30
x	7,95	9,40	8,30	9,35	9,05	0,50
IV	4,70	8,00	7,00	9,50	8,70	0,20
IV						
x	4,70	8,00	7,00	9,50	8,70	0,20

Tab. 107: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HH

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	mild	Schale rauchig	fischig	rauchig	muffiger Nachgeschmack	fettig	frisch
ND	5,10	7,50	0,30	6,20	5,30	9,60	0,50
ND							
x	5,10	7,50	0,30	6,20	5,30	9,60	0,50
NE	4,70	3,70	0,20	9,20	8,60	8,40	0,40
NE							
x	4,70	3,70	0,20	9,20	8,60	8,40	0,40
SR	6,70	2,90	0,40	6,60	9,10	0,40	0,40
SR	6,60	9,50	0,30	8,20	3,50	0,60	0,70
x	6,65	6,20	0,35	7,40	6,30	0,50	0,55
SS	5,90	4,70	0,60	8,40	4,80	9,90	0,50
SS							
x	5,90	4,70	0,60	8,40	4,80	9,90	0,50
IU	1,50	9,10	0,70	9,20	9,30	0,40	0,50
IU	2,70	5,20	0,40	9,80	9,30	7,60	0,50
x	2,10	7,15	0,55	9,50	9,30	4,00	0,50
IV	8,10	2,40	0,20	7,80	8,50	3,10	0,30
IV							
x	8,10	2,40	0,20	7,80	8,50	3,10	0,30

Tab. 108: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HH

Textur Lachs gegrillt: Prüfer HH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	ölig	brüchig	fasrig	fest	Schale hart	Schale trocken	Schale knusprig
ND	1,50	9,60	9,60	3,10	9,40	3,20	7,30
ND							
x	1,50	9,60	9,60	3,10	9,40	3,20	7,30
NE	7,30	8,10	8,90	7,00	0,60	0,60	0,20
NE							
x	7,30	8,10	8,90	7,00	0,60	0,60	0,20
SR	2,10	8,60	6,00	8,70	8,00	8,00	1,60
SR	0,90	9,40	6,00	4,00	9,30	9,30	2,70
x	1,50	9,00	6,00	6,35	8,65	8,65	2,15
SS	9,50	9,40	9,50	1,30	9,20	7,40	9,80
SS							
x	9,50	9,40	9,50	1,30	9,20	7,40	9,80
IU	7,00	2,40	2,80	9,40	9,20	9,30	1,10
IU	3,70	6,00	9,80	2,90	3,20	2,60	0,30
x	5,35	4,20	6,30	6,15	6,20	5,95	0,70
IV	6,00	9,80	9,70	5,90	2,90	2,10	0,20
IV							
x	6,00	9,80	9,70	5,90	2,90	2,10	0,20

Tab. 109: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HH

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	farbintensiv	hell	gleichmäßig	
ND	4,20	8,00	4,60	
ND	0,40	8,50	3,60	
x	2,30	8,25	4,10	
NE	1,50	7,70	7,20	
NE	1,50	7,70	7,40	
x	1,50	7,70	7,30	
SR	1,10	8,10	6,60	
SR	1,30	6,80	7,50	
x	1,20	7,45	7,05	
SS	1,60	8,40	4,70	
SS	0,90	7,80	1,90	
x	1,25	8,10	3,30	
IU	1,10	8,40	8,50	
IU	1,90	7,90	7,40	
x	1,50	8,15	7,95	
IV	3,50	8,00	8,00	
IV	6,00	7,50	4,90	
x	4,75	7,75	6,45	

Tab. 110: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HKA

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	abgerundet	aromatisch	frisch	dumpf
ND	4,40	4,20	4,80	5,20
ND	4,70	1,40	5,60	5,60
x	4,55	2,80	5,20	5,40
NE	5,00	2,40	2,20	6,00
NE	7,30	5,90	7,00	1,40
x	6,15	4,15	4,60	3,70
SR	3,00	3,00	3,10	5,60
SR	4,60	4,50	3,80	4,50
x	3,80	3,75	3,45	5,05
SS	3,90	3,00	3,60	4,90
SS	5,90	4,50	6,20	3,50
x	4,90	3,75	4,90	4,20
IU	5,00	3,30	4,50	3,70
IU	6,40	4,50	7,10	3,60
x	5,70	3,90	5,80	3,65
IV	4,70	4,40	3,80	4,60
IV	5,80	3,60	6,50	3,70
x	5,25	4,00	5,15	4,15

Tab. 111: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HKA

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
	aromatisch	pikant	würzig	dumpf
Probe				
ND	1,80	1,90	1,80	5,10
ND	2,90	1,00	0,90	1,90
x	2,35	1,45	1,35	3,50
NE	4,20	1,90	1,20	4,30
NE	6,80	1,50	1,40	1,60
x	5,50	1,70	1,30	2,95
SR	1,60	2,20	1,80	5,00
SR	1,70	1,80	1,80	5,50
x	1,65	2,00	1,80	5,25
SS	2,00	2,00	1,80	5,20
SS	5,40	2,10	2,10	1,80
x	3,70	2,05	1,95	3,50
IU	1,60	1,70	1,40	8,00
IU	1,60	1,60	1,60	6,50
x	1,60	1,65	1,50	7,25
IV	2,80	1,70	1,50	6,50
IV	3,50	2,40	1,10	3,70
x	3,15	2,05	1,30	5,10

Tab. 112: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HKA

Textur Lachs gegrillt: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
	trocken	faserig	ölig	weich
Probe				
ND	7,00	6,50	1,20	4,50
ND	6,20	5,10	5,90	7,90
x	6,60	5,80	3,55	6,20
NE	4,30	4,00	1,90	7,50
NE	4,70	3,20	5,60	7,70
x	4,50	3,60	3,75	7,60
SR	4,80	7,60	1,00	4,90
SR	3,80	4,40	1,30	6,90
x	4,30	6,00	1,15	5,90
SS	7,50	7,60	4,00	2,80
SS	1,20	1,40	7,90	9,40
x	4,35	4,50	5,95	6,10
IU	8,00	5,00	1,20	1,80
IU	6,10	6,90	3,00	6,30
x	7,05	5,95	2,10	4,05
IV	7,40	7,50	3,00	3,50
IV	3,10	3,50	2,50	7,10
x	5,25	5,50	2,75	5,30

Tab. 113: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HKA

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	lachsfarben rosa	fettig	feste Struktur	hell
ND	6,70	6,70	9,30	5,20
ND	5,00	2,20	4,30	3,20
x	5,85	4,45	6,80	4,20
NE	3,20	6,70	8,80	6,10
NE	1,10	8,70	5,00	7,00
x	2,15	7,70	6,90	6,55
SR	3,90	6,20	8,80	3,40
SR	2,30	8,00	8,50	1,20
x	3,10	7,10	8,65	2,30
SS	7,60	9,10	9,50	6,70
SS	1,50	4,40	1,80	4,60
x	4,55	6,75	5,65	5,65
IU	6,10	9,60	9,50	5,10
IU	8,00	6,20	8,70	6,20
x	7,05	7,90	9,10	5,65
IV	7,10	9,00	9,50	5,50
IV	8,60	6,00	9,70	6,80
x	7,85	7,50	9,60	6,15

Tab. 114: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer JB

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	Fischgeruch	streng	heftig	mild
ND	9,30	8,60	9,90	1,00
ND	5,50	8,40	4,30	3,00
x	7,40	8,50	7,10	2,00
NE	1,20	7,30	4,10	5,00
NE	1,60	0,60	3,10	8,30
x	1,40	3,95	3,60	6,65
SR	5,10	3,40	3,00	8,10
SR	4,50	6,20	2,00	9,00
x	4,80	4,80	2,50	8,55
SS	6,00	5,10	5,30	6,20
SS	1,50	0,90	1,30	9,00
x	3,75	3,00	3,30	7,60
IU	4,10	2,90	6,20	5,10
IU	1,40	1,80	5,40	8,30
x	2,75	2,35	5,80	6,70
IV	2,60	3,10	6,50	4,30
IV	7,50	6,60	7,10	3,30
x	5,05	4,85	6,80	3,80

Tab. 115: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer JB

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer JB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	aromatisch	heftig	pikant	salzig	fein
ND	0,90	2,70	0,50	3,80	0,40
ND	7,10	2,00	4,00	7,50	0,90
x	4,00	2,35	2,25	5,65	0,65
NE	8,90	1,20	6,50	5,40	1,90
NE	6,70	1,50	6,00	7,00	5,00
x	7,80	1,35	6,25	6,20	3,45
SR	5,80	4,20	3,20	6,20	5,20
SR	6,00	6,00	5,30	6,80	1,40
x	5,90	5,10	4,25	6,50	3,30
SS	7,80	4,00	3,00	4,70	1,50
SS	8,10	3,30	5,70	7,20	9,00
x	7,95	3,65	4,35	5,95	5,25
IU	1,10	7,20	8,10	8,60	0,30
IU	9,00	1,60	5,20	6,80	6,00
x	5,05	4,40	6,65	7,70	3,15
IV	8,40	3,60	6,90	4,70	7,30
IV	8,10	6,60	6,50	7,10	3,60
x	8,25	5,10	6,70	5,90	5,45

Tab. 116: Geschmack Lachs gegrillt Prüfer JB

Textur Lachs gegrillt: Prüfer JB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	bissfest	trocken	zäh	fest	zart
ND	9,30	9,80	9,40	9,50	0,40
ND	6,10	7,40	8,00	6,40	0,70
x	7,70	8,60	8,70	7,95	0,55
NE	9,40	8,50	8,80	9,10	1,80
NE	8,50	9,60	8,70	7,40	3,00
x	8,95	9,05	8,75	8,25	2,40
SR	3,00	5,10	7,30	5,00	5,00
SR	8,60	9,30	9,10	8,40	0,80
x	5,80	7,20	8,20	6,70	2,90
SS	9,30	9,60	9,20	8,40	2,10
SS	4,30	4,70	2,20	3,40	7,00
x	6,80	7,15	5,70	5,90	4,55
IU	9,20	9,70	9,60	9,50	0,30
IU	8,20	6,30	4,60	7,00	2,00
x	8,70	8,00	7,10	8,25	1,15
IV	9,80	9,70	8,40	9,00	1,40
IV	9,00	9,60	9,30	9,50	1,10
x	9,40	9,65	8,85	9,25	1,25

Tab. 117: Textur Lachs gegrillt Prüfer JB

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer KJG							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	bräunlich	durch	glänzend	fest	hell	ölig	schimmernd
ND	0,70	5,00	9,90	5,10	5,30	9,70	9,60
ND	9,60	4,90	4,60	0,40	0,30	4,50	4,50
x	5,15	4,95	7,25	2,75	2,80	7,10	7,05
NE	9,40	4,50	9,40	9,30	9,40	9,30	9,50
NE	9,60	9,40	9,40	9,40	3,70	3,20	9,40
x	9,50	6,95	9,40	9,35	6,55	6,25	9,45
SR	0,60	0,40	9,50	4,80	9,50	9,40	9,20
SR	9,40	9,20	8,90	9,10	0,40	0,60	0,60
x	5,00	4,80	9,20	6,95	4,95	5,00	4,90
SS	0,30	0,40	9,50	0,30	9,30	9,10	9,00
SS	4,90	1,20	9,20	0,80	9,40	9,20	9,40
x	2,60	0,80	9,35	0,55	9,35	9,15	9,20
IU	0,60	9,40	9,30	9,30	9,40	0,50	0,40
IU	9,40	9,30	9,40	4,40	5,20	3,20	9,50
x	5,00	9,35	9,35	6,85	7,30	1,85	4,95
IV	9,40	9,40	9,40	0,40	0,20	0,30	4,20
IV	9,40	5,00	4,70	0,30	6,60	7,60	7,80
x	9,40	7,20	7,05	0,35	3,40	3,95	6,00

Tab.118: Aussehen Lachs gegrillt Prüfer KJG

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KJG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	harmonisch	blumig	aromatisch	angebrannt	alt	dumpf
ND	0,40	0,30	0,40	9,70	5,70	9,50
ND	9,60	4,50	4,50	9,40	4,20	0,50
x	5,00	2,40	2,45	9,55	4,95	5,00
NE	0,50	0,70	0,50	9,60	9,40	9,40
NE	9,30	9,20	9,30	4,10	0,20	0,50
x	4,90	4,95	4,90	6,85	4,80	4,95
SR	0,40	0,50	0,30	9,70	9,70	9,70
SR	8,70	9,10	9,20	1,80	0,30	0,40
x	4,55	4,80	4,75	5,75	5,00	5,05
SS	0,30	0,40	0,30	9,60	0,30	9,60
SS	0,50	0,50	0,50	3,20	3,40	9,60
x	0,40	0,45	0,40	6,40	1,85	9,60
IU	0,70	4,80	0,40	9,20	9,40	9,40
IU	0,50	0,50	0,50	9,70	9,40	9,80
x	0,60	2,65	0,45	9,45	9,40	9,60
IV	4,90	3,20	5,00	9,20	0,50	0,50
IV	9,40	9,20	9,30	3,50	0,70	0,50
x	7,15	6,20	7,15	6,35	0,60	0,50

Tab. 119: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KJG

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KJG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	aromatisch	würzig	fest	harmonisch	seifig	matschig
ND	5,20	9,40	5,10	5,10	0,70	0,70
ND	0,70	0,50	0,30	0,30	5,30	5,30
x	2,95	4,95	2,70	2,70	3,00	3,00
NE	5,10	5,00	5,00	5,10	0,70	0,60
NE	9,30	9,60	9,40	9,50	0,30	0,50
x	7,20	7,30	7,20	7,30	0,50	0,55
SR	0,50	0,50	0,40	0,50	0,60	5,40
SR	0,10	0,30	0,40	0,50	9,70	9,50
x	0,30	0,40	0,40	0,50	5,15	7,45
SS	9,40	9,60	0,40	9,60	0,50	4,80
SS	0,60	0,50	0,50	0,50	5,50	5,70
x	5,00	5,05	0,45	5,05	3,00	5,25
IU	9,50	9,30	9,30	9,30	0,40	0,50
IU	5,00	4,70	4,70	4,80	0,30	0,30
x	7,25	7,00	7,00	7,05	0,35	0,40
IV	0,60	0,60	9,60	0,40	0,60	0,70
IV	0,30	0,30	0,70	0,90	9,40	9,90
x	0,45	0,45	5,15	0,65	5,00	5,30

Tab. 120: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KJG

Textur Lachs gegrillt: Prüfer KJG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	bissfest	elastisch	grob	weich	matschig	ölig
ND	9,40	4,90	4,90	0,50	0,60	0,50
ND	0,50	0,50	0,40	5,00	9,70	5,50
x	4,95	2,70	2,65	2,75	5,15	3,00
NE	9,70	4,50	9,40	4,50	4,50	4,60
NE	9,40	4,60	9,40	9,30	0,30	0,30
x	9,55	4,55	9,40	6,90	2,40	2,45
SR	9,60	9,50	0,30	9,50	0,40	9,60
SR	0,40	9,60	0,60	9,50	9,40	9,50
x	5,00	9,55	0,45	9,50	4,90	9,55
SS	4,40	4,50	0,30	9,60	0,40	0,30
SS	0,70	9,50	0,40	9,60	0,50	0,50
x	2,55	7,00	0,35	9,60	0,45	0,40
IU	9,50	4,90	4,90	0,40	0,60	0,70
IU	9,40	9,20	4,50	0,70	0,30	0,50
x	9,45	7,05	4,70	0,55	0,45	0,60
IV	0,50	9,50	0,30	0,40	0,50	0,60
IV	0,30	0,30	0,30	9,20	9,30	9,20
x	0,40	4,90	0,30	4,80	4,90	4,90

Tab. 121: Textur Lachs gegrillt: Prüfer KJG

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer KP						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	gold-braun	saftig	fettig	farbintensiv	faserig	weißlich belegt
ND	6,70	2,80	5,40	4,40	1,40	2,00
ND	1,70	0,90	0,20	1,90	7,00	8,70
x	4,20	1,85	2,80	3,15	4,20	5,35
NE	7,10	3,70	8,70	1,90	5,20	3,60
NE	3,60	7,80	1,90	6,60	5,00	6,90
x	5,35	5,75	5,30	4,25	5,10	5,25
SR	6,70	5,00	2,30	2,40	4,80	7,50
SR	7,90	6,50	8,50	4,40	3,60	4,20
x	7,30	5,75	5,40	3,40	4,20	5,85
SS	9,90	6,90	4,20	0,70	4,90	4,30
SS	5,10	1,20	0,50	2,40	9,40	4,00
x	7,50	4,05	2,35	1,55	7,15	4,15
IU	7,10	7,40	0,70	1,50	5,70	1,50
IU	3,50	6,20	2,70	3,90	7,40	7,70
x	5,30	6,80	1,70	2,70	6,55	4,60
IV	9,30	7,90	4,70	4,70	5,50	6,60
IV	1,90	2,60	7,10	7,20	7,20	5,60
x	5,60	5,25	5,90	5,95	6,35	6,10

Tab. 122: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer KP

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KP					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	stechend	fruchtig	aromatisch	würzig	holzig
ND	6,70	2,90	7,40	8,50	5,80
ND	0,20	4,80	0,40	0,70	0,80
x	3,45	3,85	3,90	4,60	3,30
NE	0,30	4,40	0,70	1,70	1,60
NE	6,20	1,10	6,50	6,60	4,90
x	3,25	2,75	3,60	4,15	3,25
SR	3,50	3,00	4,60	6,40	6,40
SR	6,50	3,30	7,00	8,10	6,20
x	5,00	3,15	5,80	7,25	6,30
SS	2,20	1,30	7,00	5,80	6,50
SS	4,90	4,90	6,40	6,80	9,60
x	3,55	3,10	6,70	6,30	8,05
IU	0,70	2,00	2,50	1,20	3,80
IU	0,10	3,20	7,20	6,20	8,40
x	0,40	2,60	4,85	3,70	6,10
IV	2,50	7,30	3,80	8,70	6,70
IV	6,10	7,00	5,10	5,00	0,50
x	4,30	7,15	4,45	6,85	3,60

Tab. 123: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KP

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KP						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	sauer	süß	salzig	fleischig (Hühnchen)	rauchig	würzig
ND	4,90	1,50	3,40	6,00	1,50	2,20
ND	8,60	0,70	0,20	0,50	3,90	0,30
x	6,75	1,10	1,80	3,25	2,70	1,25
NE	3,40	4,00	0,20	6,60	0,70	0,20
NE	7,10	1,60	0,40	5,10	6,50	0,90
x	5,25	2,80	0,30	5,85	3,60	0,55
SR	3,10	2,00	3,00	6,70	0,30	0,50
SR	6,90	2,40	1,50	2,10	8,10	2,90
x	5,00	2,20	2,25	4,40	4,20	1,70
SS	3,20	0,50	0,30	4,70	6,90	3,60
SS	1,00	5,40	0,00	4,20	1,40	0,40
x	2,10	2,95	0,15	4,45	4,15	2,00
IU	1,70	1,70	1,70	8,80	0,50	0,80
IU	6,30	4,20	1,50	7,30	6,30	0,40
x	4,00	2,95	1,60	8,05	3,40	0,60
IV	7,70	6,20	1,40	0,30	2,00	3,30
IV	5,20	6,70	1,10	7,10	1,60	0,20
x	6,45	6,45	1,25	3,70	1,80	1,75

Tab. 124: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KP

Textur Lachs gegrillt: Prüfer KP						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	rissig	weich	fest	feucht	trocken	pappig
ND	8,30	2,10	6,60	4,80	3,20	5,90
ND	9,30	4,30	7,20	5,10	5,20	8,00
x	8,80	3,20	6,90	4,95	4,20	6,95
NE	2,00	1,20	7,80	3,10	8,70	1,10
NE	2,20	5,40	3,00	5,20	1,70	0,20
x	2,10	3,30	5,40	4,15	5,20	0,65
SR	7,80	7,00	1,50	6,30	4,90	5,60
SR	6,70	8,30	1,50	9,60	3,70	6,00
x	7,25	7,65	1,50	7,95	4,30	5,80
SS	9,20	7,70	2,10	8,70	3,00	1,00
SS	3,70	7,70	1,40	5,20	7,70	7,70
x	6,45	7,70	1,75	6,95	5,35	4,35
IU	0,40	2,70	6,80	0,40	7,00	3,90
IU	7,00	2,70	7,70	1,70	5,60	6,60
x	3,70	2,70	7,25	1,05	6,30	5,25
IV	7,10	9,30	0,30	9,90	3,70	7,10
IV	1,80	5,00	7,70	0,20	9,90	4,90
x	4,45	7,15	4,00	5,05	6,80	6,00

Tab. 125: Textur Lachs gegrillt: Prüfer KP

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer NJ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	alt	zu hellrosa	matschig	wssrig
ND	5,70	0,00	0,00	6,00
ND	6,50	3,00	6,40	
x	6,10	1,50	3,20	6,00
NE	9,70	6,60	7,90	
NE	0,00	0,30	0,00	0,00
x	4,85	3,45	3,95	0,00
SR	0,00	0,00	4,20	
SR	0,00	4,50	0,00	5,90
x	0,00	2,25	2,10	5,90
SS	0,00	6,90	0,00	3,50
SS	0,00	0,00	0,00	
x	0,00	3,45	0,00	3,50
IU	7,30	7,00	7,20	6,00
IU	6,50	6,10	6,00	
x	6,90	6,55	6,60	6,00
IV	6,10	5,20	3,40	
IV	7,80	0,00	6,50	6,50
x	6,95	2,60	4,95	6,50

Tab. 126: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer NJ

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer NJ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	alt	fade	salzig
ND	9,30	0,00	0,00	0,00
ND	6,80	5,20	0,00	5,10
x	8,05	2,60	0,00	2,55
NE	5,10	0,00	0,00	0,00
NE	0,30	0,00	0,00	0,00
x	2,70	0,00	0,00	0,00
SR	0,50	0,00	0,30	0,30
SR	1,30	0,00	0,00	0,00
x	0,90	0,00	0,15	0,15
SS	2,70	0,00	4,50	0,00
SS	3,10	0,00	0,00	2,20
x	2,90	0,00	2,25	1,10
IU	4,20	0,00	0,00	5,20
IU	1,00	0,80	0,00	2,50
x	2,60	0,40	0,00	3,85
IV	0,80	0,20	0,00	0,60
IV	0,00	0,00	0,00	5,90
x	0,40	0,10	0,00	3,25

Tab. 127: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer NJ

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer NJ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	derb	mild	
ND	6,60	3,70	0,00	
ND	0,70	0,00	4,40	
x	3,65	1,85	2,20	#####
NE	0,50	0,00	0,00	
NE	0,30	0,00	0,40	
x	0,40	0,00	0,20	#####
SR	0,40	0,00	0,00	
SR	1,00	0,00	0,00	
x	0,70	0,00	0,00	#####
SS	0,50	0,00	5,10	
SS	2,00	0,00	1,80	
x	1,25	0,00	3,45	#####
IU	0,50	0,00	2,40	
IU	1,50	0,00	1,50	
x	1,00	0,00	1,95	#####
IV	1,00	0,00	0,20	
IV	0,60	0,00	0,00	
x	0,80	0,00	0,10	#####

Tab. 128: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer NJ

Textur Lachs gegrillt: Prüfer NJ				
Attribut	1	2	3	4
Probe	bissfest	saftig	fest	Haftung an Zähr
ND	6,40	8,00	0,00	2,50
ND	3,50	0,00	0,00	2,70
x	4,95	4,00	0,00	2,60
NE	3,60	0,00	2,60	1,80
NE	0,00	0,00	0,00	7,10
x	1,80	0,00	1,30	4,45
SR	0,00	0,00	0,00	0,70
SR	0,00	0,00	0,00	3,70
x	0,00	0,00	0,00	2,20
SS	0,00	0,00	5,90	5,90
SS	0,00	0,00	0,00	6,70
x	0,00	0,00	2,95	6,30
IU	0,00	0,00	5,20	4,10
IU	0,00	0,00	0,00	7,80
x	0,00	0,00	2,60	5,95
IV	0,00	0,00	0,00	4,90
IV	0,00	0,00	0,00	0,00
x	0,00	0,00	0,00	2,45

Tab 129: Textur Lachs gegrillt: Prüfer NJ

Aussehen Lachs gegrillt: Prfer RH						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	rosa	dunkel	hell	krftig	bläss	stckig
ND	7,10	1,50	3,80	6,90	2,90	6,40
ND	2,90	6,20	6,10	3,40	4,30	2,00
x	5,00	3,85	4,95	5,15	3,60	4,20
NE	5,10	6,50	3,00	6,20	3,90	2,90
NE	1,40	1,30	8,60	3,10	8,30	3,60
x	3,25	3,90	5,80	4,65	6,10	3,25
SR	2,30	3,40	8,40	3,60	8,10	3,20
SR	3,60	5,60	3,80	6,60	3,60	5,20
x	2,95	4,50	6,10	5,10	5,85	4,20
SS	2,50	1,70	7,60	1,70	7,70	4,20
SS	2,90	5,70	3,90	2,60	7,10	3,10
x	2,70	3,70	5,75	2,15	7,40	3,65
IU	5,90	5,00	5,00	6,50	2,50	6,20
IU	7,30	3,10	6,00	7,00	2,60	5,10
x	6,60	4,05	5,50	6,75	2,55	5,65
IV	5,10	5,00	3,30	4,20	2,80	3,80
IV	5,20	3,30	5,00	6,00	2,80	4,00
x	5,15	4,15	4,15	5,10	2,80	3,90

Tab. 130: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer RH

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RH								
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8
Probe	tranig	fischig	typisch Lachs	muffig	aromatisch	brandig	alt	frisch
ND	3,30	3,20	6,00	2,10	6,10	6,10	2,30	6,00
ND	5,70	5,70	6,30	3,50	6,10	6,10	1,60	3,70
x	4,50	4,45	6,15	2,80	6,10	6,10	1,95	4,85
NE	2,70	1,70	3,60	3,80	3,20	6,60	3,70	2,60
NE	1,60	1,60	4,50	2,50	4,10	3,10	3,60	5,20
x	2,15	1,65	4,05	3,15	3,65	4,85	3,65	3,90
SR	5,90	6,30	5,00	4,30	6,40	2,10	2,00	4,20
SR	2,50	3,10	5,20	2,10	6,20	7,90	4,90	3,20
x	4,20	4,70	5,10	3,20	6,30	5,00	3,45	3,70
SS	1,70	2,40	3,40	2,00	3,20	3,70	1,00	4,80
SS	2,60	2,70	3,10	4,40	3,10	6,10	3,90	2,40
x	2,15	2,55	3,25	3,20	3,15	4,90	2,45	3,60
IU	2,30	6,20	7,50	2,80	7,50	6,40	2,40	6,60
IU	5,80	5,90	6,10	3,00	6,10	7,30	5,20	3,20
x	4,05	6,05	6,80	2,90	6,80	6,85	3,80	4,90
IV	1,70	1,70	1,80	1,90	2,40	6,70	3,70	1,20
IV	3,40	5,00	6,40	3,60	5,90	6,00	2,60	3,70
x	2,55	3,35	4,10	2,75	4,15	6,35	3,15	2,45

Tab. 131: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RH

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RH									
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Probe	aromatisch	würzig	tranig	taligig	salzig	wohlschmecken	rauchig	fade	kräftig
ND	5,20	4,20	2,60	1,90	2,00	5,20	3,50	6,20	3,60
ND	6,00	5,00	3,70	1,60	1,40	5,30	3,30	6,10	5,30
x	5,60	4,60	3,15	1,75	1,70	5,25	3,40	6,15	4,45
NE	3,50	2,40	2,90	1,20	2,40	2,50	4,00	7,10	2,10
NE	3,90	3,50	1,20	0,70	3,60	4,50	4,00	7,00	2,90
x	3,70	2,95	2,05	0,95	3,00	3,50	4,00	7,05	2,50
SR	3,60	2,50	2,00	2,00	1,00	3,50	5,00	6,90	3,10
SR	6,00	6,20	3,40	1,30	2,70	6,00	7,00	2,90	4,60
x	4,80	4,35	2,70	1,65	1,85	4,75	6,00	4,90	3,85
SS	5,00	5,90	2,00	0,80	3,50	7,00	6,00	3,00	6,40
SS	7,70	6,20	2,80	1,20	3,50	7,10	3,80	2,50	6,20
x	6,35	6,05	2,40	1,00	3,50	7,05	4,90	2,75	6,30
IU	3,90	3,80	0,50	0,60	1,90	5,20	3,60	7,00	3,50
IU	3,20	3,20	2,00	0,90	2,70	3,00	2,10	5,60	1,70
x	3,55	3,50	1,25	0,75	2,30	4,10	2,85	6,30	2,60
IV	3,40	2,30	1,70	0,70	3,30	2,70	3,70	7,00	2,40
IV	4,00	3,20	1,00	1,00	1,30	5,30	3,10	6,60	4,00
x	3,70	2,75	1,35	0,85	2,30	4,00	3,40	6,80	3,20

Tab 132: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RH

Textur Lachs gegrillt: Prüfer RH							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	faserig	trocken	saftig	klebrig	bissfest	zart	stückig
ND	7,30	5,90	3,90	1,90	6,40		2,70
ND	6,00	5,00	5,00	2,00	3,70	6,10	1,80
x	6,65	5,45	4,45	1,95	5,05	6,10	2,25
NE	6,70	7,10	2,80	1,90	7,20	3,60	2,60
NE	5,90	5,10	5,00	1,70	6,50	5,20	3,00
x	6,30	6,10	3,90	1,80	6,85	4,40	2,80
SR	6,20	6,20	3,80	3,00	6,50	5,10	3,10
SR	5,60	5,10	5,70	1,80	6,30	5,30	2,90
x	5,90	5,65	4,75	2,40	6,40	5,20	3,00
SS	3,10	2,10	7,30	1,60	6,80	7,40	2,50
SS	3,20	1,40	7,20	1,90	4,00	7,20	1,80
x	3,15	1,75	7,25	1,75	5,40	7,30	2,15
IU	3,10	7,00	3,20	2,60	7,40	5,10	3,80
IU	6,70	8,50	1,50	3,20	6,70	2,00	2,70
x	4,90	7,75	2,35	2,90	7,05	3,55	3,25
IV	6,20	4,90	5,10	1,30	7,20	5,10	3,10
IV	3,90	3,30	7,00	2,60	3,80	7,20	1,70
x	5,05	4,10	6,05	1,95	5,50	6,15	2,40

Tab. 133: Textur Lachs gegrillt: Prüfer RH

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer RT					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	blass	ölig	brüchig	kross	matt
ND	7,40	4,60	7,70	8,20	2,70
ND	3,50	2,70	6,40	7,90	6,70
x	5,45	3,65	7,05	8,05	4,70
NE	9,20	7,70	8,00	5,80	1,40
NE	3,60	6,60	0,90	7,50	3,00
x	6,40	7,15	4,45	6,65	2,20
SR	8,20	5,70	1,50	7,30	4,20
SR	8,60	2,80	3,20	7,00	2,80
x	8,40	4,25	2,35	7,15	3,50
SS	3,00	8,50	6,20	3,70	7,00
SS	7,40	7,10	8,00	8,80	1,70
x	5,20	7,80	7,10	6,25	4,35
IU	6,20	3,80	2,80	8,20	7,60
IU	4,20	4,20	2,20	4,20	5,00
x	5,20	4,00	2,50	6,20	6,30
IV	5,20	7,90	6,70	8,70	2,60
IV	8,00	3,00	1,20	7,20	3,20
x	6,60	5,45	3,95	7,95	2,90

Tab. 134: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer RT

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	rauchig	muffig	dumpf	fischig	süß	metallisch
ND	7,50	8,10	4,10	2,00	7,20	8,00
ND	5,60	2,10	3,30	8,50	7,90	5,30
x	6,55	5,10	3,70	5,25	7,55	6,65
NE	1,40	1,70	3,00	3,70	7,30	8,20
NE	3,20	6,00	2,60	7,50	7,20	8,00
x	2,30	3,85	2,80	5,60	7,25	8,10
SR	4,20	2,60	4,50	1,60	7,00	9,00
SR	4,10	7,10	7,10	4,00	7,00	4,20
x	4,15	4,85	5,80	2,80	7,00	6,60
SS	3,60	5,00	9,00	2,40	4,70	3,00
SS	7,60	5,10	3,40	4,70	7,10	3,80
x	5,60	5,05	6,20	3,55	5,90	3,40
IU	7,00	5,20	2,50	1,80	4,00	7,40
IU	6,70	5,20	6,40	1,20	4,80	5,70
x	6,85	5,20	4,45	1,50	4,40	6,55
IV	7,00	6,10	2,70	1,50	6,70	5,50
IV	2,70	6,70	5,00	3,00	5,70	3,30
x	4,85	6,40	3,85	2,25	6,20	4,40

Tab. 135: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RT

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	aromatisch	Hühnchen	mild	Muschel	salzig	brennend
ND	4,90	8,50	3,60	1,10	1,00	4,80
ND	8,20	5,20	7,00	5,10	0,80	2,70
x	6,55	6,85	5,30	3,10	0,90	3,75
NE	5,20	8,60	4,30	1,20	0,70	4,80
NE	6,80	8,10	6,20	0,60	0,60	3,50
x	6,00	8,35	5,25	0,90	0,65	4,15
SR	3,30	9,00	7,50	1,50	0,60	3,40
SR	5,20	8,20	3,40	1,40	1,30	3,00
x	4,25	8,60	5,45	1,45	0,95	3,20
SS	5,10	8,60	6,40	0,60	0,70	3,60
SS	6,80	7,90	2,50	1,70	0,80	7,20
x	5,95	8,25	4,45	1,15	0,75	5,40
IU	2,10	9,10	8,70	2,10	0,60	1,90
IU	3,10	6,40	8,20	3,40	0,70	1,20
x	2,60	7,75	8,45	2,75	0,65	1,55
IV	6,50	9,00	5,60	0,70	0,70	5,20
IV	3,00	8,50	7,50	0,70	0,60	4,80
x	4,75	8,75	6,55	0,70	0,65	5,00

Tab. 136: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RT

Textur Lachs gegrillt: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	bissfest	faserig	ölig	saftig	zart	flakiness
ND	6,70	9,20	6,00	7,00	2,50	3,00
ND	6,90	2,10	1,60	7,40	7,80	5,20
x	6,80	5,65	3,80	7,20	5,15	4,10
NE	8,10	8,00	2,30	5,40	4,00	8,40
NE	5,40	0,80	8,20	8,50	9,00	7,20
x	6,75	4,40	5,25	6,95	6,50	7,80
SR	5,40	6,30	1,60	6,60	7,30	9,10
SR	5,20	7,40	2,90	3,70	7,00	6,20
x	5,30	6,85	2,25	5,15	7,15	7,65
SS	5,00	3,70	9,00	6,30	5,30	4,30
SS	5,10	6,10	5,20	4,00	6,20	7,00
x	5,05	4,90	7,10	5,15	5,75	5,65
IU	8,60	9,30	2,30	1,80	3,50	5,00
IU	7,90	7,40	2,10	2,90	3,40	2,90
x	8,25	8,35	2,20	2,35	3,45	3,95
IV	8,10	5,40	2,60	3,90	5,00	5,60
IV	6,20	2,60	2,80	5,10	7,10	1,80
x	7,15	4,00	2,70	4,50	6,05	3,70

Tab. 137: Textur Lachs gegrillt: Prüfer RT

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	bernsteinfarben (ausen)	rosa (innen)	blass	
ND	8,50	8,70	7,30	
ND	8,50	8,70	7,30	
x	8,50	8,70	7,30	#####
NE	9,30	6,70	5,20	
NE	9,30	6,70	5,20	
x	9,30	6,70	5,20	#####
SR	9,30	9,20	2,40	
SR	8,30	8,30	5,20	
x	8,80	8,75	3,80	#####
SS	8,20	8,40	5,30	
SS	8,20	8,40	5,30	
x	8,20	8,40	5,30	#####
IU	8,90	8,90	8,80	
IU	8,30	8,40	2,20	
x	8,60	8,65	5,50	#####
IV	8,80	7,20	5,00	
IV	8,80	7,20	5,00	
x	8,80	7,20	5,00	#####

Tab. 138: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer TH

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	geräuchert	frisch	aromatisch	abgerundet
ND	8,70	8,40	8,70	8,60
ND	8,70	8,40	8,70	8,60
x	8,70	8,40	8,70	8,60
NE	8,20	8,40	8,50	8,30
NE	8,20	8,40	8,50	8,30
x	8,20	8,40	8,50	8,30
SR	5,10	8,30	8,20	8,00
SR	5,30	5,30	7,00	5,30
x	5,20	6,80	7,60	6,65
SS	0,40	5,60	7,60	7,80
SS	0,40	5,60	7,60	7,80
x	0,40	5,60	7,60	7,80
IU	8,70	8,80	8,60	8,80
IU	8,30	8,30	8,40	8,70
x	8,50	8,55	8,50	8,75
IV	8,40	8,40	8,60	8,60
IV	8,40	8,40	8,60	8,60
x	8,40	8,40	8,60	8,60

Tab. 139: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer TH

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	harmonisch	rauchig	
ND	5,30	5,30	2,30	
ND	5,30	5,30	2,30	
x	5,30	5,30	2,30	#####
NE	5,10	5,10	3,20	
NE	5,10	5,10	3,20	
x	5,10	5,10	3,20	#####
SR	7,50	7,40	2,90	
SR	1,90	2,00	0,50	
x	4,70	4,70	1,70	#####
SS	2,00	2,00	2,00	
SS	2,00	2,00	2,00	
x	2,00	2,00	2,00	#####
IU	7,70	7,60	5,00	
IU	5,30	5,30	5,40	
x	6,50	6,45	5,20	#####
IV	7,60	7,70	4,60	
IV	7,60	7,70	4,60	
x	7,60	7,70	4,60	#####

Tab. 140: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer TH

Textur Lachs gegrillt: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	weich	bissfest	
ND	8,60	5,30	8,60	
ND	8,60	5,30	8,60	
x	8,60	5,30	8,60	#####
NE	8,40	1,30	8,70	
NE	8,40	1,30	8,70	
x	8,40	1,30	8,70	#####
SR	8,70	1,90	8,70	
SR	8,70	5,20	9,00	
x	8,70	3,55	8,85	#####
SS	8,60	4,90	8,70	
SS	8,60	4,90	8,70	
x	8,60	4,90	8,70	#####
IU	7,70	2,90	7,70	
IU	8,50	4,90	8,80	
x	8,10	3,90	8,25	#####
IV	8,80	3,70	8,90	
IV	8,80	3,70	8,90	
x	8,80	3,70	8,90	#####

Tab. 141: Textur Lachs gegrillt: Prüfer TH

Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer UK					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	blass	knusprig	Oberfläche: dunkler	brüchig	angebrannt
ND	4,90	7,60	7,80	0,30	0,20
ND	9,30	6,00	6,80	0,70	1,00
x	7,10	6,80	7,30	0,50	0,60
NE	9,10	5,50	6,60	0,60	0,40
NE	5,00	6,20	6,70	6,50	2,10
x	7,05	5,85	6,65	3,55	1,25
SR	3,60	6,60	8,20	0,80	0,30
SR	9,20	5,90	6,20	1,60	0,60
x	6,40	6,25	7,20	1,20	0,45
SS	8,50	9,10	9,20	1,60	1,20
SS	9,30	5,10	6,40	0,60	0,30
x	8,90	7,10	7,80	1,10	0,75
IU	8,10	5,00	5,00	1,50	0,30
IU	5,20	6,00	6,30	0,50	0,40
x	6,65	5,50	5,65	1,00	0,35
IV	8,50	5,20	6,40	1,70	0,60
IV	1,00	6,90	7,20	0,90	0,40
x	4,75	6,05	6,80	1,30	0,50

Tab. 142: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer UK

Geruch Lachs gegrillt: Prüfer UK						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	fischig	abgerundet	typisch Lachs	angebrannt	würzig	frisch
ND	0,30	6,00	7,00	1,90	7,30	7,60
ND	1,60	6,90	7,00	0,60	5,70	7,90
x	0,95	6,45	7,00	1,25	6,50	7,75
NE	2,10	6,30	6,60	0,70	5,10	7,00
NE	1,90	5,20	5,80	0,70	6,30	6,50
x	2,00	5,75	6,20	0,70	5,70	6,75
SR	0,30	2,10	5,30	6,10	3,70	5,10
SR	4,20	6,00	6,40	0,20	3,70	7,40
x	2,25	4,05	5,85	3,15	3,70	6,25
SS	1,20	6,40	6,60	1,50	6,80	6,60
SS	3,20	5,60	6,50	0,30	5,40	7,90
x	2,20	6,00	6,55	0,90	6,10	7,25
IU	0,20	4,00	1,80	0,20	4,20	6,00
IU	3,60	2,70	5,00	0,30	5,30	7,20
x	1,90	3,35	3,40	0,25	4,75	6,60
IV	3,50	7,40	7,30	0,30	7,00	7,60
IV	0,50	2,10	1,50	0,30	3,10	0,70
x	2,00	4,75	4,40	0,30	5,05	4,15

Tab. 143: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer UK

Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer UK						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	brandig	mild	würzig	salzig	fettig/ölig	frisch
ND	0,90	8,70	5,60	0,30	1,30	7,20
ND	0,70	8,50	6,00	1,00	0,50	8,20
x	0,80	8,60	5,80	0,65	0,90	7,70
NE	1,00	8,10	2,52	0,70	0,50	8,70
NE	1,00	8,10	1,30	0,60	4,40	8,10
x	1,00	8,10	1,91	0,65	2,45	8,40
SR	0,90	9,40	0,60	0,50	0,70	5,00
SR	1,40	9,00	6,80	4,50	0,80	8,40
x	1,15	9,20	3,70	2,50	0,75	6,70
SS	0,80	5,00	3,30	2,00	6,20	8,20
SS	0,80	8,60	5,10	0,60	0,50	8,00
x	0,80	6,80	4,20	1,30	3,35	8,10
IU	0,40	7,20	0,30	0,20	0,60	7,40
IU	2,60	9,30	0,60	0,70	2,60	8,70
x	1,50	8,25	0,45	0,45	1,60	8,05
IV	0,70	7,90	6,60	0,50	1,00	8,50
IV	6,10	8,70	0,80	0,80	1,30	7,00
x	3,40	8,30	3,70	0,65	1,15	7,75

Tab. 144: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer UK

Textur Lachs gegrillt: Prüfer UK					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fest	trocken	knusprig	zart	ölig
ND	8,50	0,60	8,30	8,10	1,00
ND	8,00	5,20	5,10	8,20	1,00
x	8,25	2,90	6,70	8,15	1,00
NE	7,70	6,20	5,30	6,60	5,20
NE	6,60	2,30	6,10	6,70	4,60
x	7,15	4,25	5,70	6,65	4,90
SR	8,30	7,30	5,20	8,50	2,50
SR	7,30	4,50	5,50	7,60	1,30
x	7,80	5,90	5,35	8,05	1,90
SS	7,10	5,10	8,20	7,70	8,00
SS	8,50	8,70	5,10	7,20	0,20
x	7,80	6,90	6,65	7,45	4,10
IU	8,60	7,70	3,20	8,20	1,80
IU	7,80	6,70	7,30	7,60	0,90
x	8,20	7,20	5,25	7,90	1,35
IV	8,10	7,50	5,00	8,20	0,50
IV	7,60	6,10	7,20	8,60	0,40
x	7,85	6,80	6,10	8,40	0,45

Tab. 145: Textur Lachs gegrillt: Prüfer UK

2.3 Lachs geräuchert

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AF						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	farblos	fettig	marmoriert	künstlich	appetitlich	matschig
NA	9,20	1,80	2,90	5,10	1,80	1,90
NA	3,90	6,50	6,60	5,00	6,70	7,10
x	6,55	4,15	4,75	5,05	4,25	4,50
NB	3,10	6,60	7,70	5,10	2,80	1,60
NB	8,90	5,20	5,10	3,60	1,50	1,50
x	6,00	5,90	6,40	4,35	2,15	1,55
NC	3,90	0,80	1,00	2,00	8,40	2,10
NC	3,50	6,20	6,50	1,10	1,20	1,60
x	3,70	3,50	3,75	1,55	4,80	1,85
ND	3,20	1,80	1,80	1,70	8,50	1,70
ND	3,70	0,60	1,30	3,70	2,80	5,10
x	3,45	1,20	1,55	2,70	5,65	3,40
NE	1,60	1,30	1,50	2,80	8,60	1,00
NE	5,00	9,00	9,00	5,20	2,50	5,50
x	3,30	5,15	5,25	4,00	5,55	3,25
SR1	9,20	8,10	8,70	7,00	0,80	5,00
SR1	4,90	9,30	9,40	6,50	0,30	5,00
x	7,05	8,70	9,05	6,75	0,55	5,00
SR2	2,10	6,40	6,50	1,80	8,60	5,50
SR2	0,60	9,40	9,40	8,40	0,30	5,10
x	1,35	7,90	7,95	5,10	4,45	5,30
SS1	7,80	6,40	6,20	6,30	5,00	6,20
SS1	2,40	8,40	8,50	5,10	2,20	1,10
x	5,10	7,40	7,35	5,70	3,60	3,65
SS2	9,30	2,50	3,20	3,80	2,00	5,40
SS2	2,50	6,70	5,10	1,40	8,20	2,10
x	5,90	4,60	4,15	2,60	5,10	3,75
ST	7,50	1,30	1,50	6,40	5,00	3,60
ST	7,50	1,30	1,50	6,40	5,00	3,60
x	7,50	1,30	1,50	6,40	5,00	3,60
IU	1,50	6,90	6,80	5,90	4,00	1,60
IU	0,70	6,60	6,40	9,20	6,20	3,20
x	1,10	6,75	6,60	7,55	5,10	2,40
IV	0,30	0,60	1,20	5,00	6,30	1,50
IV	0,70	8,10	8,60	6,70	5,80	2,20
x	0,50	4,35	4,90	5,85	6,05	1,85
IX	0,40	1,10	1,00	1,40	8,70	0,90
IX	1,80	8,00	8,00	0,60	2,70	2,40
x	1,10	4,55	4,50	1,00	5,70	1,65
IY	1,40	7,90	8,00	5,10	7,40	1,40
IY	0,40	0,40	0,90	4,00	9,10	1,80
x	0,90	4,15	4,45	4,55	8,25	1,60
IZ	2,00	6,40	6,50	2,30	6,80	4,80
IZ	2,10	2,60	2,50	1,20	8,60	1,50
x	2,05	4,50	4,50	1,75	7,70	3,15

Tab. 146: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AF

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AF							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	fischig	frisch	aromatisch	fade	harmonisch	rauchig	streng
NA	5,10	5,10	2,60	2,70	5,30	1,00	1,20
NA	1,70	7,30	5,10	5,00	3,90	3,80	2,80
x	3,40	6,20	3,85	3,85	4,60	2,40	2,00
NB	3,70	3,30	3,50	2,20	2,70	5,00	8,70
NB	3,70	2,30	1,10	1,10	3,00	2,10	4,90
x	3,70	2,80	2,30	1,65	2,85	3,55	6,80
NC	7,50	4,00	2,80	2,00	3,00	7,10	8,40
NC	1,70	7,60	7,80	1,70	7,30	6,40	1,90
x	4,60	5,80	5,30	1,85	5,15	6,75	5,15
ND	7,80	4,00	3,70	1,80	2,30	7,70	8,70
ND	7,00	2,90	2,90	5,20	3,20	5,20	7,30
x	7,40	3,45	3,30	3,50	2,75	6,45	8,00
NE	6,60	5,30	5,30	2,60	3,00	3,40	3,00
NE	5,00	5,10	4,60	5,30	5,30	5,30	4,20
x	5,80	5,20	4,95	3,95	4,15	4,35	3,60
SR1	8,50	0,40	0,40	2,70	0,50	5,30	9,40
SR1	3,50	5,40	4,00	3,20	1,10	2,70	2,80
x	6,00	2,90	2,20	2,95	0,80	4,00	6,10
SR2	2,20	8,50	8,80	1,80	7,90	8,40	2,80
SR2	3,10	4,90	4,40	4,90	3,90	3,00	5,00
x	2,65	6,70	6,60	3,35	5,90	5,70	3,90
SS1	3,00	6,50	6,50	2,80	6,70	5,20	3,30
SS1	1,90	8,00	7,80	0,60	8,30	7,50	2,20
x	2,45	7,25	7,15	1,70	7,50	6,35	2,75
SS2	7,20	3,60	3,70	5,40	5,10	5,40	5,30
SS2	1,00	8,50	7,20	1,20	7,60	6,50	1,20
x	4,10	6,05	5,45	3,30	6,35	5,95	3,25
ST	3,40	6,60	5,10	1,70	6,50	6,90	3,70
ST	3,20	5,90	3,60	6,30	3,70	2,20	3,10
x	3,30	6,25	4,35	4,00	5,10	4,55	3,40
IU	3,20	7,80	7,80	2,00	7,70	8,00	3,30
IU	3,20	8,10	7,60	1,70	5,10	7,50	3,20
x	3,20	7,95	7,70	1,85	6,40	7,75	3,25
IV	7,60	2,70	2,90	0,50	4,30	7,40	8,50
IV	7,20	3,20	0,20	7,00	2,20	5,60	8,30
x	7,40	2,95	1,55	3,75	3,25	6,50	8,40
IX	2,70	5,20	7,60	3,10	6,40	6,90	2,30
IX	0,60	8,10	8,20	0,70	8,00	6,40	1,20
x	1,65	6,65	7,90	1,90	7,20	6,65	1,75
IY	0,60	8,30	8,80	0,60	8,40	8,30	1,10
IY	3,50	6,80	5,10	2,70	5,20	5,40	4,00
x	2,05	7,55	6,95	1,65	6,80	6,85	2,55
IZ	1,80	7,50	7,30	1,50	7,40	5,30	2,10
IZ	7,50	2,40	3,50	5,30	3,10	3,20	9,00
x	4,65	4,95	5,40	3,40	5,25	4,25	5,55

Tab. 147: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AF

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AF								
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8
Probe	mild	chemisch	fischig	rauchig	harmonisch	aromatisch	flach	appetitlich
NA	1,80	1,40	2,20	8,60	1,70	2,00	2,00	1,80
NA	1,20	8,50	8,30	6,60	0,80	1,00	0,50	1,10
x	1,50	4,95	5,25	7,60	1,25	1,50	1,25	1,45
NB	5,10	8,10	8,40	2,00	2,00	2,00	5,50	1,30
NB	8,60	5,00	1,00	2,70	2,30	0,80	1,01,3	
x	6,85	6,55	4,70	2,35	2,15	1,40	5,50	1,30
NC	7,50	5,30	5,30	7,20	6,50	6,30	1,50	6,40
NC	6,80	6,80	3,90	7,10	5,10	6,40	2,70	5,20
x	7,15	6,05	4,60	7,15	5,80	6,35	2,10	5,80
ND	3,00	6,80	7,00	3,00	5,10	3,50	7,30	2,50
ND	5,00	6,20	7,50	5,20	3,50	3,10	2,50	3,10
x	4,00	6,50	7,25	4,10	4,30	3,30	4,90	2,80
NE	6,80	3,90	5,10	6,80	6,50	5,20	2,60	5,40
NE	3,80	7,80	9,10	2,20	2,90	2,40	2,00	2,30
x	5,30	5,85	7,10	4,50	4,70	3,80	2,30	3,85
SR1	1,80	9,30	7,90	7,70	1,40	1,70	1,40	1,10
SR1	0,40	0,40	0,50	5,10	0,50	0,60	0,70	0,40
x	1,10	4,85	4,20	6,40	0,95	1,15	1,05	0,75
SR2	8,10	2,00	2,90	8,60	7,20	7,90	1,50	8,30
SR2	3,60	7,00	8,20	3,40	3,20	3,20	2,90	0,70
x	5,85	4,50	5,55	6,00	5,20	5,55	2,20	4,50
SS1	5,10	3,00	3,10	7,10	5,40	6,50	2,00	5,40
SS1	2,70	6,30	2,70	9,20	2,00	7,10	0,50	4,10
x	3,90	4,65	2,90	8,15	3,70	6,80	1,25	4,75
SS2	6,80	6,70	6,10	4,00	5,30	5,50	3,30	5,40
SS2	9,30	2,20	2,10	0,70	8,70	9,20	2,20	9,30
x	8,05	4,45	4,10	2,35	7,00	7,35	2,75	7,35
ST	8,60	1,80	1,80	5,10	8,60	7,60	2,60	7,90
ST	6,60	4,10	4,20	6,70	4,10	5,50	5,60	3,20
x	7,60	2,95	3,00	5,90	6,35	6,55	4,10	5,55
IU	8,70	2,90	7,30	8,60	5,80	6,00	3,20	7,30
IU	7,00	2,50	2,60	8,60	5,90	7,20	0,40	7,10
x	7,85	2,70	4,95	8,60	5,85	6,60	1,80	7,20
IV	2,60	7,20	9,00	7,40	2,80	2,90	5,50	3,60
IV	8,20	6,40	7,90	6,80	2,50	3,60	0,70	4,20
x	5,40	6,80	8,45	7,10	2,65	3,25	3,10	3,90
IX	2,60	2,00	2,30	8,00	2,30	2,10	5,40	2,40
IX	7,20	5,00	3,80	4,60	4,20	5,10	5,00	3,30
x	4,90	3,50	3,05	6,30	3,25	3,60	5,20	2,85
IY	1,50	1,50	0,80	7,50	8,80	8,60	1,00	9,20
IY	2,80	2,50	3,00	5,00	3,70	2,40	3,80	1,90
x	2,15	2,00	1,90	6,25	6,25	5,50	2,40	5,55
IZ	5,80	3,40	2,70	7,50	6,60	6,80	1,20	6,80
IZ	1,90	8,90	7,70	7,50	1,60	2,50	5,20	1,60
x	3,85	6,15	5,20	7,50	4,10	4,65	3,20	4,20

Tab. 148: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AF

Textur Lachs geräuchert: Prüfer AF				
Attribut	1	2	3	4
Probe	mürbe	breiig	fest	saftig
NA	8,60	6,80	1,10	7,40
NA	5,00	5,00	4,30	6,70
x	6,80	5,90	2,70	7,05
NB	3,40	3,40	8,20	5,00
NB	6,60	7,10	3,90	5,10
x	5,00	5,25	6,05	5,05
NC	2,70	2,80	2,70	7,00
NC	2,50	2,30	7,60	6,20
x	2,60	2,55	5,15	6,60
ND	2,90	3,10	7,60	6,70
ND	7,00	7,00	3,00	5,00
x	4,95	5,05	5,30	5,85
NE	2,50	2,50	7,30	6,30
NE	6,70	5,10	5,30	6,50
x	4,60	3,80	6,30	6,40
SR1	7,70	6,70	3,10	5,10
SR1	9,10	8,30	2,10	5,10
x	8,40	7,50	2,60	5,10
SR2	5,10	2,30	6,10	7,30
SR2	3,00	3,00	7,70	5,20
x	4,05	2,65	6,90	6,25
SS1	7,90	7,90	2,50	7,10
SS1	3,30	3,20	6,50	4,00
x	5,60	5,55	4,50	5,55
SS2	3,20	3,30	3,20	5,00
SS2	3,60	3,60	4,10	8,70
x	3,40	3,45	3,65	6,85
ST	3,40	4,30	3,80	5,10
ST	7,40	6,60	1,40	7,20
x	5,40	5,45	2,60	6,15
IU	2,30	5,10	5,30	5,40
IU	2,10	2,30	7,70	5,10
x	2,20	3,70	6,50	5,25
IV	4,20	4,30	5,20	4,40
IV	2,50	3,50	7,50	5,20
x	3,35	3,90	6,35	4,80
IX	1,70	1,50	8,20	8,20
IX	8,60	6,60	0,70	5,00
x	5,15	4,05	4,45	6,60
IY	5,10	3,00	6,90	5,20
IY	2,60	2,80	5,90	7,70
x	3,85	2,90	6,40	6,45
IZ	3,60	3,60	5,00	5,90
IZ	2,60	1,20	6,90	7,40
x	3,10	2,40	5,95	6,65

Tab. 149: Textur Lachs geräuchert: Prüfer AF

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AKQ						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	glänzend	leuchtend	fettig	ungleichmäßig	wabenartig	unnatürlich
NA	8,60	4,90	7,20	5,90	8,40	5,90
NA	7,00	7,80	6,10	3,90	5,00	1,20
x	7,80	6,35	6,65	4,90	6,70	3,55
NB	8,90	5,70	9,00	1,80	7,90	0,70
NB	6,40	3,80	5,80	6,80	7,10	4,90
x	7,65	4,75	7,40	4,30	7,50	2,80
NC	8,90	6,30	9,70	5,10	3,90	0,50
NC	6,90	6,90	2,30	2,50	2,50	1,10
x	7,90	6,60	6,00	3,80	3,20	0,80
ND	7,80	7,00	7,50	1,90	7,40	0,60
ND	4,90	5,90	3,10	3,00	4,80	1,40
x	6,35	6,45	5,30	2,45	6,10	1,00
NE	7,20	8,50	7,60	3,00	6,40	0,60
NE	7,20	7,80	5,10	2,20	5,50	0,30
x	7,20	8,15	6,35	2,60	5,95	0,45
SR1	7,60	7,70	6,40	3,30	6,50	2,60
SR1	7,00	6,90	4,90	3,30	6,60	1,80
x	7,30	7,30	5,65	3,30	6,55	2,20
SR2	7,40	8,00	8,60	3,40	5,60	1,40
SR2	6,20	8,20	8,80	2,00	4,60	0,80
x	6,80	8,10	8,70	2,70	5,10	1,10
SS1	7,80	5,80	7,90	2,10	7,10	2,10
SS2	7,00	5,20	3,80	3,70	5,00	5,00
x	7,40	5,50	5,85	2,90	6,05	3,55
SS2	8,10	6,20	7,20	3,10	7,10	0,70
SS2	8,30	6,80	6,50	7,10	5,40	1,50
x	8,20	6,50	6,85	5,10	6,25	1,10
ST	9,60	6,70	9,40	7,70	9,10	2,40
ST	5,70	6,60	5,00	6,20	7,80	2,90
x	7,65	6,65	7,20	6,95	8,45	2,65
IU	7,30	8,10	5,10	2,40	6,70	1,20
IU	9,40	9,30	8,00	3,60	6,70	1,70
x	8,35	8,70	6,55	3,00	6,70	1,45
IV	7,00	8,30	6,00	3,80	6,40	6,30
IV	7,80	8,70	6,30	2,70	5,30	0,60
x	7,40	8,50	6,15	3,25	5,85	3,45
IX	6,60	8,00	4,70	2,90	2,40	2,40
IX	6,70	7,80	8,60	7,10	6,00	7,40
x	6,65	7,90	6,65	5,00	4,20	4,90
IY	8,40	9,40	5,00	8,90	7,00	0,60
IY	2,50	4,10	1,70	6,90	3,60	2,40
x	5,45	6,75	3,35	7,90	5,30	1,50
IZ	8,40	8,40	7,10	3,10	5,10	0,90
IZ	7,70	7,60	7,50	5,96	5,50	1,00
x	8,05	8,00	7,30	4,53	5,30	0,95

Tab. 150: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AKQ

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AKQ							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	fischig	alkoholisch	seifig	abgerundet	langanhaltend	rauchig	See
NA	2,40	5,00	1,50	4,90	9,00	8,90	5,00
NA	2,90	1,00	1,00	6,90	5,10	9,40	1,60
x	2,65	3,00	1,25	5,90	7,05	9,15	3,30
NB	7,90	5,40	0,70	5,20	5,40	9,30	5,20
NB	5,10	6,70	2,30	5,20	6,10	9,40	0,90
x	6,50	6,05	1,50	5,20	5,75	9,35	3,05
NC	5,40	3,80	0,40	3,10	5,00	9,40	2,50
NC	6,80	6,90	4,60	4,70	8,20	8,30	7,10
x	6,10	5,35	2,50	3,90	6,60	8,85	4,80
ND	5,60	6,50	0,70	6,00	8,20	9,50	1,70
ND	3,30	7,10	1,80	6,50	8,10	9,40	2,20
x	4,45	6,80	1,25	6,25	8,15	9,45	1,95
NE	2,00	4,00	0,50	7,50	9,20	9,80	4,30
NE	3,60	4,10	1,00	7,30	6,40	7,20	1,20
x	2,80	4,05	0,75	7,40	7,80	8,50	2,75
SR1	6,30	6,30	8,10	2,60	9,30	9,20	7,90
SR1	2,90	2,80	2,80	6,20	7,80	9,30	2,70
x	4,60	4,55	5,45	4,40	8,55	9,25	5,30
SR2	5,80	6,70	2,00	2,90	5,80	8,10	4,30
SR2	3,00	4,30	1,30	5,80	8,30	9,00	1,70
x	4,40	5,50	1,65	4,35	7,05	8,55	3,00
SS	6,80	9,40	0,00	2,40	9,70	9,20	8,50
SS	5,90	5,00	0,60	5,30	7,70	9,60	1,60
x	6,35	7,20	0,30	3,85	8,70	9,40	5,05
SS2	2,80	6,70	3,40	7,40	8,90	9,40	1,40
SS2	5,50	6,20	0,70	5,00	9,50	9,40	3,20
x	4,15	6,45	2,05	6,20	9,20	9,40	2,30
ST	5,80	3,00	0,30	6,00	3,30	9,60	0,90
ST	3,80	5,10	1,70	6,30	8,80	8,70	4,00
x	4,80	4,05	1,00	6,15	6,05	9,15	2,45
IU	6,20	5,10	0,70	5,50	9,20	9,30	2,60
IU	4,20	6,50	1,10	5,20	8,40	9,40	1,20
x	5,20	5,80	0,90	5,35	8,80	9,35	1,90
IV	3,50	5,00	2,30	5,70	7,10	8,70	3,10
IV	6,20	7,30	3,60	1,30	4,40	3,90	5,60
x	4,85	6,15	2,95	3,50	5,75	6,30	4,35
IX	5,90	8,10	2,70	4,90	8,00	8,00	6,20
IX	2,10	2,10	2,10	2,80	0,20	5,30	1,10
x	4,00	5,10	2,40	3,85	4,10	6,65	3,65
IY	1,80	1,90	0,40	7,70	9,10	9,10	1,40
IY	3,30	2,30	0,30	2,60	4,10	8,10	1,20
x	2,55	2,10	0,35	5,15	6,60	8,60	1,30
IZ	3,90	6,00	1,40	7,50	9,20	9,30	1,30
IZ	8,30	8,20	6,60	2,10	6,60	8,00	7,80
x	6,10	7,10	4,00	4,80	7,90	8,65	4,55

Tab. 151: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AKQ

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AKQ						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	rauchig	fischig	brandig	gummiartig	fade	würzig
NA	9,10	7,80	4,80	1,40	1,40	3,00
NA	7,30	3,00	5,70	3,90	0,70	4,80
x	8,20	5,40	5,25	2,65	1,05	3,90
NB	7,20	2,30	5,70	7,10	4,90	2,10
NB	9,60	4,80	6,70	2,10	2,10	6,60
x	8,40	3,55	6,20	4,60	3,50	4,35
NC	6,30	1,70	6,20	0,30	4,60	7,70
NC	8,80	8,70	8,60	1,50	4,00	4,60
x	7,55	5,20	7,40	0,90	4,30	6,15
ND	4,80	7,40	2,50	2,50	4,10	7,30
ND	6,70	2,50	5,90	4,20	1,70	7,30
x	5,75	4,95	4,20	3,35	2,90	7,30
NE	8,70	1,60	3,50	0,40	0,50	4,30
NE	7,90	1,20	3,20	0,70	0,90	7,80
x	8,30	1,40	3,35	0,55	0,70	6,05
SR1	8,60	7,90	5,70	5,70	5,00	1,80
SR1	9,40	2,30	7,50	2,80	5,40	6,90
x	9,00	5,10	6,60	4,25	5,20	4,35
SR2	5,30	4,20	3,30	5,10	6,40	4,40
SR2	5,50	1,60	0,40	4,70	3,70	0,90
x	5,40	2,90	1,85	4,90	5,05	2,65
SS1	6,60	8,70	8,80	0,30	1,10	0,40
SS1	8,70	2,00	8,00	2,10	2,10	8,10
x	7,65	5,35	8,40	1,20	1,60	4,25
SS2	7,70	0,80	1,90	2,70	0,90	6,80
SS2	9,60	3,60	5,50	1,50	0,40	8,00
x	8,65	2,20	3,70	2,10	0,65	7,40
ST	8,80	9,70	7,70	1,00	1,00	1,00
ST	8,60	7,70	7,00	7,00	2,80	2,00
x	8,70	8,70	7,35	4,00	1,90	1,50
IU	8,30	2,70	3,30	2,00	0,40	5,00
IU	4,20	0,70	3,60	1,90	3,20	3,80
x	6,25	1,70	3,45	1,95	1,80	4,40
IV	6,70	5,20	2,40	1,80	3,20	3,50
IV	6,00	4,70	3,40	7,00	4,90	3,80
x	6,35	4,95	2,90	4,40	4,05	3,65
IX	8,40	7,30	7,60	7,10	5,10	6,80
IX	2,10	3,90	5,60	5,50	6,80	1,60
x	5,25	5,60	6,60	6,30	5,95	4,20
IY	6,90	1,90	3,30	0,30	4,80	6,00
IY	8,60	2,70	7,50	4,00	4,70	6,30
x	7,75	2,30	5,40	2,15	4,75	6,15
IZ	8,90	2,70	8,90	0,30	0,30	6,00
IZ	7,50	9,20	7,50	4,10	1,50	2,90
x	8,20	5,95	8,20	2,20	0,90	4,45

Tab. 152: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AKQ

Textur Lachs geräuchert: Prüfer AKQ										
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Probe	elastisch	feucht	saftig	weich	wässrig	zäh	sehnig	faserig	bissfest	gummiartig
NA	1,40	6,30	8,00	7,00	5,10	1,10	3,50	2,30	1,70	0,70
NA	2,60	6,80	6,70	7,50	4,00	5,70	1,30	1,20	3,60	7,20
x	2,00	6,55	7,35	7,25	4,55	3,40	2,40	1,75	2,65	3,95
NB	8,40	8,40	9,20	6,10	5,10	5,30	0,70	2,20	9,10	5,20
NB	5,20	7,80	6,50	6,50	6,50	3,20	3,30	5,20	4,30	5,20
x	6,80	8,10	7,85	6,30	5,80	4,25	2,00	3,70	6,70	5,20
NC	8,50	5,70	5,70	7,00	1,40	2,40	1,40	1,00	8,50	4,90
NC	7,50	7,40	7,30	7,40	4,30	4,30	5,90	5,80	3,30	0,80
x	8,00	6,55	6,50	7,20	2,85	3,35	3,65	3,40	5,90	2,85
ND	8,30	7,20	5,00	7,50	1,70	3,80	5,80	5,80	3,20	6,30
ND	8,10	4,40	6,20	3,70	1,50	8,00	8,60	6,50	8,60	8,10
x	8,20	5,80	5,60	5,60	1,60	5,90	7,20	6,15	5,90	7,20
NE	7,30	8,70	6,10	6,70	2,30	1,10	0,70	4,10	5,70	7,90
NE	5,20	7,20	8,50	2,70	1,40	4,70	5,40	4,50	6,40	3,10
x	6,25	7,95	7,30	4,70	1,85	2,90	3,05	4,30	6,05	5,50
SR1	7,60	7,00	5,90	3,90	2,80	5,80	4,00	4,00	6,90	6,90
SR1	3,10	6,60	6,36	8,50	5,00	3,00	4,80	0,80	6,50	6,70
x	5,35	6,80	6,13	6,20	3,90	4,40	4,40	2,40	6,70	6,80
SR2	5,90	8,20	9,00	8,10	4,40	1,70	3,00	3,70	4,40	2,90
SR2	8,20	9,00	7,10	8,10	1,70	4,50	6,50	8,50	6,10	7,80
x	7,05	8,60	8,05	8,10	3,05	3,10	4,75	6,10	5,25	5,35
SS1	8,60	8,60	8,60	8,60	7,40	2,30	0,60	8,40	1,70	0,70
SS1	5,20	6,70	7,30	6,50	4,90	1,90	1,90	3,70	1,80	2,70
x	6,90	7,65	7,95	7,55	6,15	2,10	1,25	6,05	1,75	1,70
SS2	3,00	6,30	8,10	7,60	1,50	0,30	0,70	5,10	6,40	1,50
SS2	4,50	6,70	5,20	6,40	1,70	3,10	1,50	3,60	4,60	6,20
x	3,75	6,50	6,65	7,00	1,60	1,70	1,10	4,35	5,50	3,85
ST	7,20	9,10	9,00	8,90	7,20	2,10	8,30	8,30	5,40	2,30
ST	8,10	5,00	5,80	2,70	2,60	4,70	6,30	2,70	8,50	4,90
x	7,65	7,05	7,40	5,80	4,90	3,40	7,30	5,50	6,95	3,60
IU	8,20	6,20	3,30	7,00	1,40	4,50	5,50	2,50	1,70	5,50
IU	6,80	9,00	9,40	6,40	4,00	0,90	0,80	2,50	6,10	2,80
x	7,50	7,60	6,35	6,70	2,70	2,70	3,15	2,50	3,90	4,15
IV	7,90	3,10	3,30	4,10	0,60	5,00	2,60	5,10	6,80	7,80
IV	7,20	3,20	3,80	2,50	7,70	6,00	7,20	3,70	8,30	7,70
x	7,55	3,15	3,55	3,30	4,15	5,50	4,90	4,40	7,55	7,75
IX	8,60	4,90	4,80	4,80	2,00	5,00	1,90	5,10	8,80	4,90
IX	5,00	4,90	6,50	7,00	9,10	2,10	2,00	3,90	1,70	3,10
x	6,80	4,90	5,65	5,90	5,55	3,55	1,95	4,50	5,25	4,00
IY	5,80	6,90	7,00	7,40	3,00	2,90	0,50	0,60	9,00	2,30
IY	7,20	5,90	4,60	7,80	3,30	1,80	1,70	1,70	3,50	5,90
x	6,50	6,40	5,80	7,60	3,15	2,35	1,10	1,15	6,25	4,10
IZ	7,00	5,00	5,00	5,00	1,00	6,30	1,00	1,00	8,50	7,70
IZ	6,10	7,60	8,40	8,30	6,70	3,00	4,80	4,80	2,90	3,00
x	6,55	6,30	6,70	6,65	3,85	4,65	2,90	2,90	5,70	5,35

Tab. 153: Textur Lachs geräuchert: Prüfer AKQ

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer BM				
Attribut	1	2	3	4
Probe	leuchtend	flach	glänzend	ungleichmäßig
NA	5,10	4,90	8,10	5,40
NA	7,80	7,70	7,70	0,30
x	6,45	6,30	7,90	2,85
NB	2,50	7,90	5,10	0,30
NB	9,70	2,30	9,60	5,40
x	6,10	5,10	7,35	2,85
NC	5,00	0,20	7,60	7,60
NC	5,20	5,20	7,80	2,10
x	5,10	2,70	7,70	4,85
ND	10,00	5,30	8,10	5,30
ND	8,20	1,70	5,20	8,40
x	9,10	3,50	6,65	6,85
NE	10,00	8,00	8,20	1,70
NE	5,10	8,50	8,30	1,90
x	7,55	8,25	8,25	1,80
SR1	5,10	5,10	7,30	5,30
SR1	2,80	2,80	0,30	7,90
x	3,95	3,95	3,80	6,60
SR2	10,00	5,00	10,00	5,20
SR2	5,00	2,40	4,80	8,20
x	7,50	3,70	7,40	6,70
SS1	5,10	0,40	8,00	2,40
SS1	2,80	2,80	2,80	7,90
x	3,95	1,60	5,40	5,15
SS2	8,20	0,00	8,30	2,20
SS2	2,20	2,00	1,70	8,10
x	5,20	1,00	5,00	5,15
ST	8,20	7,80	7,90	1,40
ST	8,10	0,20	8,30	8,30
x	8,15	4,00	8,10	4,85
IU	10,00	7,90	7,90	1,40
IU	8,10	1,70	4,90	2,00
x	9,05	4,80	6,40	1,70
IV	1,90	8,00	1,70	1,80
IV	7,20	2,10	5,30	2,20
x	4,55	5,05	3,50	2,00
IX	5,00	8,20	4,90	0,30
IX	9,50	9,30	6,80	0,30
x	7,25	8,75	5,85	0,30
IY	8,20	7,80	9,50	0,30
IY	5,00	5,00	8,70	0,20
x	6,60	6,40	9,10	0,25
IZ	5,00	0,20	7,70	2,10
IZ	8,20	2,30	5,00	5,10
x	6,60	1,25	6,35	3,60

Tab. 154: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer BM

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer BM				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	würzig	fade	abgerundet
NA	2,20	5,20	0,30	4,90
NA	2,50	7,60	0,30	7,40
x	2,35	6,40	0,30	6,15
NB	5,10	5,10	0,20	7,30
NB	9,40	9,30	0,20	9,40
x	7,25	7,20	0,20	8,35
NC	2,30	7,30	2,00	5,10
NC	8,00	5,10	0,20	5,10
x	5,15	6,20	1,10	5,10
ND	2,40	5,10	0,00	5,40
ND	5,10	2,20	0,00	2,20
x	3,75	3,65	0,00	3,80
NE	2,10	8,30	0,00	5,00
NE	2,00	5,10	0,00	7,70
x	2,05	6,70	0,00	6,35
SR1	5,00	5,10	2,40	5,00
SR1	5,00	5,00	0,20	2,30
x	5,00	5,05	1,30	3,65
SR2	2,30	8,00	0,00	8,00
SR2	5,00	8,00	0,00	8,00
x	3,65	8,00	0,00	8,00
SS1	2,40	2,50	2,40	2,40
SS1	5,00	5,10	0,30	7,90
x	3,70	3,80	1,35	5,15
SS2	2,40	8,10	0,00	8,20
SS2	4,90	8,10	0,00	8,10
x	3,65	8,10	0,00	8,15
ST	4,90	4,90	0,20	7,40
ST	2,60	4,90	2,60	5,20
x	3,75	4,90	1,40	6,30
IU	0,00	8,20	0,00	8,30
IU	1,60	8,10	0,00	7,90
x	0,80	8,15	0,00	8,10
IV	2,20	5,30	0,00	5,30
IV	5,10	8,20	0,00	8,40
x	3,65	6,75	0,00	6,85
IX	0,40	2,50	4,90	2,60
IX	0,40	2,30	2,10	2,10
x	0,40	2,40	3,50	2,35
IY	2,30	2,30	2,30	0,30
IY	5,10	2,70	2,80	0,20
x	3,70	2,50	2,55	0,25
IZ	5,00	5,00	0,20	7,60
IZ	7,90	8,00	0,30	8,00
x	6,45	6,50	0,25	7,80

Tab. 155: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer BM

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer BM					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	mild	fade	rauchig	saftig	aromatisch
NA	5,00	0,30	5,10	7,10	7,50
NA	0,10	0,20	9,80	7,80	9,70
x	2,55	0,25	7,45	7,45	8,60
NB	7,80	2,60	4,90	2,50	2,60
NB	0,20	0,20	5,00	9,60	9,80
x	4,00	1,40	4,95	6,05	6,20
NC	5,20	2,10	7,70	2,00	5,00
NC	5,10	0,30	7,80	7,80	7,80
x	5,15	1,20	7,75	4,90	6,40
ND	2,30	2,30	2,30	5,10	5,10
ND	5,20	1,40	1,50	5,30	1,70
x	3,75	1,85	1,90	5,20	3,40
NE	0,00	0,00	10,00	5,20	10,00
NE	2,10	0,00	5,20	5,30	7,90
x	1,05	0,00	7,60	5,25	8,95
SR1	4,90	2,10	7,40	4,90	7,70
SR1	7,90	0,20	5,00	7,90	5,00
x	6,40	1,15	6,20	6,40	6,35
SR2	1,80	0,00	8,30	8,20	8,20
SR2	5,10	0,00	8,40	2,20	8,60
x	3,45	0,00	8,35	5,20	8,40
SS1	2,20	2,20	4,80	4,80	4,80
SS1	0,20	0,20	5,20	7,80	7,60
x	1,20	1,20	5,00	6,30	6,20
SS2	0,00	0,00	5,30	8,40	8,40
SS2	1,70	0,00	8,20	10,00	8,30
x	0,85	0,00	6,75	9,20	8,35
ST	5,00	0,30	5,00	8,00	7,90
ST	5,00	0,30	5,10	8,60	7,40
x	5,00	0,30	5,05	8,30	7,65
IU	0,00	0,00	5,00	8,00	8,00
IU	5,00	1,50	4,90	1,50	1,60
x	2,50	0,75	4,95	4,75	4,80
IV	2,10	0,00	4,90	2,30	5,00
IV	5,20	1,70	1,80	1,60	4,90
x	3,65	0,85	3,35	1,95	4,95
IX	5,00	5,10	2,80	2,80	2,80
IX	7,60	5,10	0,20	2,00	0,30
x	6,30	5,10	1,50	2,40	1,55
IY	9,80	0,20	7,80	7,90	2,20
IY	9,30	9,30	0,20	5,20	0,40
x	9,55	4,75	4,00	6,55	1,30
IZ	2,40	4,80	2,50	2,30	2,40
IZ	0,30	0,40	9,60	2,20	7,60
x	1,35	2,60	6,05	2,25	5,00

Tab. 156: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer BM

Textur Lachs geräuchert: Prüfer BM					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	weich	faserig	feucht	saftig	gallertartig
NA	8,20	0,30	8,20	8,10	5,20
NA	9,50	0,20	7,70	7,70	0,20
x	8,85	0,25	7,95	7,90	2,70
NB	5,00	8,00	5,10	2,00	2,00
NB	9,70	0,30	7,70	9,60	0,20
x	7,35	4,15	6,40	5,80	1,10
NC	2,60	2,50	2,40	2,10	0,30
NC	9,60	0,30	7,70	7,60	7,60
x	6,10	1,40	5,05	4,85	3,95
ND	8,50	0,00	5,20	5,30	8,80
ND	5,20	1,90	5,20	5,30	5,30
x	6,85	0,95	5,20	5,30	7,05
NE	8,90	0,00	5,10	5,00	4,80
NE	5,30	8,30	8,40	5,10	5,10
x	7,10	4,15	6,75	5,05	4,95
SR1	5,10	2,20	5,20	5,20	2,10
SR1	8,00	0,20	7,80	7,90	5,10
x	6,55	1,20	6,50	6,55	3,60
SR2	8,20	7,80	8,20	8,20	5,20
SR2	5,00	0,00	5,00	5,20	5,20
x	6,60	3,90	6,60	6,70	5,20
SS1	9,70	0,20	7,80	7,80	5,00
SS1	2,90	8,10	5,10	8,00	0,20
x	6,30	4,15	6,45	7,90	2,60
SS2	8,40	8,40	5,20	8,50	9,10
SS2	10,00	0,00	8,20	9,90	7,00
x	9,20	4,20	6,70	9,20	8,05
ST	4,90	7,70	7,70	7,70	5,00
ST	9,60	2,20	7,50	9,60	5,30
x	7,25	4,95	7,60	8,65	5,15
IU	10,00	0,00	8,30	8,30	5,10
IU	1,90	0,00	5,10	2,10	2,00
x	5,95	0,00	6,70	5,20	3,55
IV	5,00	10,00	5,20	5,20	8,20
IV	5,10	2,70	5,20	5,10	8,10
x	5,05	6,35	5,20	5,15	8,15
IX	7,70	5,00	5,10	2,10	2,10
IX	7,80	5,00	5,00	5,00	3,00
x	7,75	5,00	5,05	3,55	2,55
IY	9,80	0,20	7,80	7,90	2,20
IY	4,90	2,70	5,20	2,50	5,20
x	7,35	1,45	6,50	5,20	3,70
IZ	2,60	4,80	4,80	2,50	4,90
IZ	5,00	2,40	5,10	2,40	0,20
x	3,80	3,60	4,95	2,45	2,55

Tab. 157: Textur Lachs geräuchert: Prüfer BM

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer DG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	glänzend	leuchtend	kräftig gefärbt	marmoriert	gleichmäßig	schleimig
NA	9,50	4,90	1,40	4,90	5,00	9,60
NA	7,70	9,80	9,80	8,00	5,00	0,20
x	8,60	7,35	5,60	6,45	5,00	4,90
NB	5,00	0,00	0,00	5,10	5,00	2,50
NB	10,00	5,10	5,10	2,50	2,60	8,00
x	7,50	2,55	2,55	3,80	3,80	5,25
NC	5,10	2,60	0,00	4,90	0,00	2,50
NC	2,50	7,50	9,60	0,30	0,40	0,40
x	3,80	5,05	4,80	2,60	0,20	1,45
ND	9,60	1,50	1,50	5,20	0,20	5,30
ND	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
x	4,80	0,75	0,75	2,60	0,10	2,65
NE	9,50	7,60	7,60	4,90	2,30	5,40
NE	10,00	10,00	10,00	10,00	8,10	9,60
x	9,75	8,80	8,80	7,45	5,20	7,50
SR1	9,60	5,10	5,10	9,70	9,60	7,30
SR1	7,70	9,60	9,70	5,20	0,40	2,50
x	8,65	7,35	7,40	7,45	5,00	4,90
SR2	9,60	5,10	7,10	9,60	5,00	7,20
SR2	8,10	9,70	8,20	9,80	9,80	8,20
x	8,85	7,40	7,65	9,70	7,40	7,70
SS1	2,30	0,30	0,30	2,40	0,40	0,40
SS1	1,30	3,40	0,00	0,40	0,30	0,00
x	1,80	1,85	0,15	1,40	0,35	0,20
SS2	2,40	2,40	2,30	5,00	0,30	2,50
SS2	9,70	9,70	9,80	7,70	2,50	9,70
x	6,05	6,05	6,05	6,35	1,40	6,10
ST	5,00	0,00	2,40	0,00	0,00	2,50
ST	5,00	0,00	2,40	0,00	0,00	2,50
x	5,00	0,00	2,40	0,00	0,00	2,50
IU	9,70	9,70	9,80	9,80	9,70	4,40
IU	9,60	9,60	9,60	8,00	10,00	4,80
x	9,65	9,65	9,70	8,90	9,85	4,60
IV	2,20	7,80	9,70	2,20	0,20	0,20
IV	7,50	10,00	10,00	9,80	9,90	0,30
x	4,85	8,90	9,85	6,00	5,05	0,25
IX	2,40	0,00	10,00	5,10	5,20	0,00
IX	9,90	9,70	9,80	9,50	7,80	0,40
x	6,15	4,85	9,90	7,30	6,50	0,20
IY	5,00	7,90	8,00	2,60	2,70	9,40
IY	5,10	10,00	10,00	10,00	10,00	0,00
x	5,05	8,95	9,00	6,30	6,35	4,70
IZ	5,00	9,40	9,50	4,90	2,30	7,70
IZ	9,40	9,50	9,50	7,70	5,00	0,20
x	7,20	9,45	9,50	6,30	3,65	3,95

Tab. 158: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer DG

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer DG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	typisch Lachs	nicht streng	Beliebtheit	
NA	9,60	0,40	9,40	
NA	5,00	2,40	7,80	
x	7,30	1,40	8,60	#####
NB	9,70	7,60	0,30	
NB	5,00	2,00	0,50	
x	7,35	4,80	0,40	#####
NC	5,00	2,30	7,50	
NC	9,70	5,10	9,90	
x	7,35	3,70	8,70	#####
ND	0,00	0,00	5,10	
ND	5,10	5,10	5,00	
x	2,55	2,55	5,05	#####
NE	9,80	5,00	4,90	
NE	5,10	7,60	9,80	
x	7,45	6,30	7,35	#####
SR1	0,60	0,60	5,10	
SR1	7,50	9,80	7,80	
x	4,05	5,20	6,45	#####
SR2	7,80	5,00	7,90	
SR2	9,60	9,50	7,90	
x	8,70	7,25	7,90	#####
SS1	2,00	0,00	5,00	
SS1	2,20	0,30	7,40	
x	2,10	0,15	6,20	#####
SS2	7,90	5,00	10,00	
SS2	2,30	2,50	7,80	
x	5,10	3,75	8,90	#####
ST	5,00	0,30	2,20	
ST	5,00	0,30	2,20	
x	5,00	0,30	2,20	#####
IU	8,00	8,10	1,80	
IU	2,40	2,40	5,10	
x	5,20	5,25	3,45	#####
IV	2,60	0,30	9,80	
IV	5,10	5,00	7,90	
x	3,85	2,65	8,85	#####
IX	7,40	1,90	5,10	
IX	9,40	7,50	1,90	
x	8,40	4,70	3,50	#####
IY	5,10	0,40	7,90	
IY	10,00	5,00	9,30	
x	7,55	2,70	8,60	#####
IZ	7,20	5,00	9,60	
IZ	7,80	9,70	5,10	
x	7,50	7,35	7,35	#####

Tab. 159: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer DG

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer DG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	typisch	salzig	fade	schinkenähnlich	aromatisch	Fisch
NA	7,70	2,30	0,00	5,00	5,00	7,60
NA	7,20	5,00	0,30	3,20	7,60	7,70
x	7,45	3,65	0,15	4,10	6,30	7,65
NB	0,50	2,50	0,00	9,60	9,50	5,00
NB	5,10	5,20	0,00	0,00	2,60	2,60
x	2,80	3,85	0,00	4,80	6,05	3,80
NC	5,10	8,00	0,00	0,00	9,70	8,10
NC	7,50	7,50	0,30	7,70	9,80	9,70
x	6,30	7,75	0,15	3,85	9,75	8,90
ND	5,00	10,00	0,20	2,70	7,90	4,80
ND	2,50	2,50	2,60	2,60	5,00	5,00
x	3,75	6,25	1,40	2,65	6,45	4,90
NE	9,80	9,80	0,20	2,40	9,80	7,50
NE	2,50	2,40	0,20	9,60	2,40	5,00
x	6,15	6,10	0,20	6,00	6,10	6,25
SR1	7,50	9,60	0,00	7,60	7,70	7,70
SR1	7,90	9,70	0,30	0,30	9,90	7,90
x	7,70	9,65	0,15	3,95	8,80	7,80
SR2	7,50	5,00	0,20	2,20	9,70	7,70
SR2	7,60	9,80	0,30	5,10	7,80	7,90
x	7,55	7,40	0,25	3,65	8,75	7,80
SS1	5,00	5,10	0,00	0,00	5,10	5,20
SS1	9,40	9,60	0,00	0,00	9,60	4,90
x	7,20	7,35	0,00	0,00	7,35	5,05
SS2	7,40	7,40	0,20	2,40	10,00	7,40
SS2	9,80	7,70	0,40	0,30	9,70	9,70
x	8,60	7,55	0,30	1,35	9,85	8,55
ST	5,10	7,70	0,00	0,00	5,20	2,30
ST	5,10	7,70	0,00	0,00	5,20	2,30
x	5,10	7,70	0,00	0,00	5,20	2,30
IU	2,10	7,60	0,20	9,70	5,10	5,10
IU	1,80	2,00	5,20	5,20	1,90	2,00
x	1,95	4,80	2,70	7,45	3,50	3,55
IV	5,10	9,70	0,20	7,80	9,80	7,80
IV	5,10	5,10	0,30	5,10	5,30	7,70
x	5,10	7,40	0,25	6,45	7,55	7,75
IX	7,70	7,80	0,00	5,10	9,60	9,60
IX	2,00	0,20	7,90	8,10	0,30	2,20
x	4,85	4,00	3,95	6,60	4,95	5,90
IY	2,20	5,00	0,30	2,30	4,90	5,00
IY	9,60	9,70	0,00	7,40	9,70	7,50
x	5,90	7,35	0,15	4,85	7,30	6,25
IZ	9,50	7,60	0,00	7,80	7,80	9,60
IZ	5,10	5,10	1,80	0,30	5,20	5,20
x	7,30	6,35	0,90	4,05	6,50	7,40

Tab. 160: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer DG

Textur Lachs geräuchert: Prüfer DG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	zart	auf der Zunge zergehen	weich	fest	zäh	bissfest
NA	7,60	7,60	9,70	0,00	0,00	0,00
NA	5,00	7,50	7,60	0,20	0,20	2,50
x	6,30	7,55	8,65	0,10	0,10	1,25
NB	0,40	0,50	1,30	2,40	2,40	4,90
NB	9,50	8,00	9,60	0,00	0,00	0,00
x	4,95	4,25	5,45	1,20	1,20	2,45
NC	7,60	7,60	7,60	0,00	0,00	0,00
NC	5,10	5,10	2,70	0,20	0,20	5,00
x	6,35	6,35	5,15	0,10	0,10	2,50
ND	5,00	5,10	5,00	2,40	0,30	2,40
ND	5,20	5,20	5,20	1,20	0,20	1,40
x	5,10	5,15	5,10	1,80	0,25	1,90
NE	2,30	2,30	0,30	4,90	0,30	5,00
NE	7,60	7,60	7,50	0,30	0,20	2,10
x	4,95	4,95	3,90	2,60	0,25	3,55
SR1	5,10	5,10	7,40	5,10	0,00	5,10
SR1	9,70	9,80	9,90	0,30	0,30	0,30
x	7,40	7,45	8,65	2,70	0,15	2,70
SR2	9,80	9,80	9,70	0,30	0,30	0,30
SR2	5,20	5,20	5,20	2,40	0,20	0,20
x	7,50	7,50	7,45	1,35	0,25	0,25
SS1	10,00	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00
SS1	9,60	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00
x	9,80	10,00	10,00	0,00	0,00	0,00
SS2	9,70	9,80	9,80	0,30	0,30	0,30
SS2	7,60	7,60	7,60	0,30	0,30	1,90
x	8,65	8,70	8,70	0,30	0,30	1,10
ST	5,00	5,00	5,10	0,00	0,00	0,00
ST	5,00	5,00	5,10	0,00	0,00	0,00
x	5,00	5,00	5,10	0,00	0,00	0,00
IU	1,80	0,30	0,30	5,00	1,70	7,70
IU	0,20	0,20	0,20	7,80	0,20	9,70
x	1,00	0,25	0,25	6,40	0,95	8,70
IV	7,50	7,50	7,50	0,30	0,30	5,10
IV	2,60	2,60	0,60	5,10	0,20	5,00
x	5,05	5,05	4,05	2,70	0,25	5,05
IX	5,00	5,00	4,90	5,00	0,00	2,00
IX	5,10	2,70	2,80	5,20	0,20	5,20
x	5,05	3,85	3,85	5,10	0,10	3,60
IY	7,70	7,80	9,60	0,00	0,00	0,00
IY	5,00	7,60	2,20	4,90	0,00	4,80
x	6,35	7,70	5,90	2,45	0,00	2,40
IZ	2,70	2,90	0,40	1,50	4,90	3,00
IZ	8,10	8,10	8,10	0,30	0,20	0,20
x	5,40	5,50	4,25	0,90	2,55	1,60

Tab. 161: Textur Lachs geräuchert: Prüfer DG

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	glänzend	rosa	gleichmäßig	natürlich	ölig
NA	6,00	5,00	5,70	6,30	4,80
NA	8,00	7,50	6,20	6,10	8,30
x	7,00	6,25	5,95	6,20	6,55
NB	6,00	2,50	4,90	6,20	5,20
NB	8,50	1,90	3,00	7,30	7,60
x	7,25	2,20	3,95	6,75	6,40
NC	6,50	3,30	4,70	5,80	6,80
NC	5,10	3,40	6,60	6,00	4,80
x	5,80	3,35	5,65	5,90	5,80
ND	2,30	4,10	6,70	6,00	4,40
ND	4,40	3,70	2,50	4,70	4,80
x	3,35	3,90	4,60	5,35	4,60
NE	6,80	8,70	4,00	5,00	4,10
NE	8,40	7,80	6,00	6,10	7,70
x	7,60	8,25	5,00	5,55	5,90
SR1	8,50	9,10	2,60	6,60	9,10
SR1	8,00	6,70	2,50	6,50	6,90
x	8,25	7,90	2,55	6,55	8,00
SR2	7,40	7,50	6,40	6,00	6,20
SR2	6,50	7,60	4,00	5,50	4,00
x	6,95	7,55	5,20	5,75	5,10
SS1	6,50	1,00	2,10	4,70	4,80
SS1	6,90	3,30	3,70	7,30	7,10
x	6,70	2,15	2,90	6,00	5,95
SS2	7,50	2,20	6,70	6,30	7,20
SS2	4,80	7,90	3,00	5,90	4,40
x	6,15	5,05	4,85	6,10	5,80
ST	7,60	6,40	2,90	6,40	8,00
ST	2,80	3,40	6,20	6,50	4,90
x	5,20	4,90	4,55	6,45	6,45
IU	6,60	5,10	6,70	6,20	4,60
IU	5,80	6,10	4,80	6,00	6,20
x	6,20	5,60	5,75	6,10	5,40
IV	2,90	9,40	8,00	7,90	2,90
IV	5,10	8,80	7,40	4,50	5,00
x	4,00	9,10	7,70	6,20	3,95
IX	7,00	8,10	2,40	5,00	7,00
IX	2,90	7,60	2,90	4,80	2,90
x	4,95	7,85	2,65	4,90	4,95
IY	4,40	7,80	3,00	8,20	3,30
IY	8,20	8,30	7,80	5,90	8,30
x	6,30	8,05	5,40	7,05	5,80
IZ	2,10	5,00	2,30	4,10	4,10
IZ	8,20	8,10	7,20	5,70	8,00
x	5,15	6,55	4,75	4,90	6,05

Tab. 162: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer FH

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer FH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	rauchig	mild	
NA	2,20	2,20	7,50	
NA	3,80	5,50	5,00	
x	3,00	3,85	6,25	#####
NB	4,10	5,30	6,90	
NB	2,90	3,00	8,10	
x	3,50	4,15	7,50	#####
NC	1,80	1,80	7,10	
NC	5,90	7,00	2,60	
x	3,85	4,40	4,85	#####
ND	2,50	7,40	3,80	
ND	5,80	7,40	1,90	
x	4,15	7,40	2,85	#####
NE	3,00	8,20	2,40	
NE	6,60	3,10	5,00	
x	4,80	5,65	3,70	#####
SR1	4,80	6,00	4,40	
SR1	3,60	2,50	6,70	
x	4,20	4,25	5,55	#####
SR2	3,70	5,40	5,00	
SR2	4,20	7,30	2,00	
x	3,95	6,35	3,50	#####
SS1	6,80	5,50	1,20	
SS1	3,90	4,00	6,70	
x	5,35	4,75	3,95	#####
SS2	3,00	3,30	2,50	
SS2	4,50	7,70	3,60	
x	3,75	5,50	3,05	#####
ST	3,20	7,50	2,60	
ST	3,50	5,60	6,60	
x	3,35	6,55	4,60	#####
IU	2,10	1,80	7,70	
IU	4,20	6,80	4,50	
x	3,15	4,30	6,10	#####
IV	2,10	1,80	8,90	
IV	5,50	4,50	6,80	
x	3,80	3,15	7,85	#####
IX	7,70	2,20	6,10	
IX	3,50	6,80	3,60	
x	5,60	4,50	4,85	#####
IY	4,80	7,50	3,50	
IY	2,90	4,60	7,20	
x	3,85	6,05	5,35	#####
IZ	5,90	6,20	6,20	
IZ	3,40	6,30	3,20	
x	4,65	6,25	4,70	#####

Tab. 163: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer FH

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer FH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fischig	vollmundig	kräftig	rauchig	streng
NA	4,50	7,30	3,70	3,80	2,40
NA	5,30	5,60	6,20	7,20	4,70
x	4,90	6,45	4,95	5,50	3,55
NB	3,20	3,10	4,00	6,50	4,30
NB	3,10	7,20	4,70	1,30	1,80
x	3,15	5,15	4,35	3,90	3,05
NC	5,90	6,30	4,70	2,70	1,30
NC	3,70	4,30	7,40	7,20	6,40
x	4,80	5,30	6,05	4,95	3,85
ND	6,20	5,70	7,10	6,20	5,20
ND	1,50	3,10	7,20	8,40	4,60
x	3,85	4,40	7,15	7,30	4,90
NE	6,50	4,10	6,00	6,20	5,00
NE	6,50	5,10	6,50	4,10	5,10
x	6,50	4,60	6,25	5,15	5,05
SR1	7,60	6,40	8,10	5,80	7,30
SR1	8,50	4,70	7,80	5,00	6,80
x	8,05	5,55	7,95	5,40	7,05
SR2	7,20	4,50	7,40	3,50	6,00
SR2	4,20	6,00	5,50	6,70	2,70
x	5,70	5,25	6,45	5,10	4,35
SS1	7,20	7,20	5,10	2,60	2,70
SS1	4,60	5,60	7,50	6,60	4,70
x	5,90	6,40	6,30	4,60	3,70
SS2	4,90	6,20	2,00	1,40	1,00
SS2	6,10	5,00	7,60	6,20	3,70
x	5,50	5,60	4,80	3,80	2,35
ST	4,80	4,40	7,00	6,10	6,00
ST	6,40	3,50	8,00	7,80	7,70
x	5,60	3,95	7,50	6,95	6,85
IU	2,00	2,10	1,70	1,80	1,00
IU	3,70	5,40	3,10	3,20	5,40
x	2,85	3,75	2,40	2,50	3,20
IV	7,20	4,00	7,60	2,60	7,20
IV	6,50	4,30	6,60	6,60	4,20
x	6,85	4,15	7,10	4,60	5,70
IX	7,00	2,70	2,70	4,60	6,90
IX	3,10	3,10	7,10	8,60	7,40
x	5,05	2,90	4,90	6,60	7,15
IY	4,60	4,70	7,80	7,70	6,10
IY	7,30	4,60	7,10	5,10	3,00
x	5,95	4,65	7,45	6,40	4,55
IZ	4,50	4,80	6,80	6,80	4,50
IZ	2,80	5,00	4,20	6,20	3,00
x	3,65	4,90	5,50	6,50	3,75

Tab. 164: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer FH

Textur Lachs geräuchert: Prüfer FH						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	faserig	weich	zart	gummiartig	schnittfest	bissfest
NA	3,10	7,00	6,70	3,10	2,70	2,30
NA	5,90	3,10	3,30	6,00	6,20	8,00
x	4,50	5,05	5,00	4,55	4,45	5,15
NB	6,50	4,30	4,30	2,50	3,80	3,20
NB	1,90	6,70	8,20	4,80	5,20	4,90
x	4,20	5,50	6,25	3,65	4,50	4,05
NC	2,70	6,70	6,70	2,90	3,00	3,40
NC	5,00	4,90	3,30	6,50	3,50	4,90
x	3,85	5,80	5,00	4,70	3,25	4,15
ND	6,80	3,60	5,10	4,90	8,20	8,00
ND	7,00	5,80	5,40	3,20	3,20	3,50
x	6,90	4,70	5,25	4,05	5,70	5,75
NE	5,20	2,60	3,50	7,70	7,40	8,10
NE	6,90	5,80	3,60	4,80	4,80	3,40
x	6,05	4,20	3,55	6,25	6,10	5,75
SR1	8,40	4,30	6,60	4,90	3,00	5,00
SR1	6,60	4,20	3,40	6,40	5,50	7,10
x	7,50	4,25	5,00	5,65	4,25	6,05
SR2	7,00	5,70	5,90	3,10	7,50	4,10
SR2	7,60	7,00	6,40	2,80	4,70	3,50
x	7,30	6,35	6,15	2,95	6,10	3,80
SS1	7,00	6,30	2,90	7,90	8,00	3,10
SS1	7,50	6,70	7,10	2,70	3,70	3,30
x	7,25	6,50	5,00	5,30	5,85	3,20
SS2	7,60	8,60	6,40	2,60	4,90	2,60
SS2	3,70	8,00	4,90	6,60	5,90	3,90
x	5,65	8,30	5,65	4,60	5,40	3,25
ST	4,70	6,70	6,80	4,10	2,50	2,60
ST	7,00	4,30	4,80	6,00	4,20	5,90
x	5,85	5,50	5,80	5,05	3,35	4,25
IU	7,20	5,20	5,50	7,80	7,90	7,10
IU	7,10	3,50	4,60	5,50	6,80	5,90
x	7,15	4,35	5,05	6,65	7,35	6,50
IV	4,60	4,80	3,20	7,20	8,20	6,80
IV	6,40	2,50	2,50	6,40	5,60	8,40
x	5,50	3,65	2,85	6,80	6,90	7,60
IX	6,80	3,40	4,40	6,90	2,50	7,30
IX	6,30	2,30	2,10	4,30	4,20	5,20
x	6,55	2,85	3,25	5,60	3,35	6,25
IY	6,20	4,40	2,20	4,40	2,80	6,80
IY	5,00	3,60	7,30	2,60	6,80	4,40
x	5,60	4,00	4,75	3,50	4,80	5,60
IZ	7,10	4,70	3,30	3,30	4,70	4,50
IZ	6,20	3,10	4,30	6,90	7,00	7,10
x	6,65	3,90	3,80	5,10	5,85	5,80

Tab. 165: Textur Lachs geräuchert: Prüfer FH

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	marmoriert	leuchtend	glatt	hell
NA	6,50	6,00	5,30	7,70
NA	7,70	7,20	7,20	7,20
x	7,10	6,60	6,25	7,45
NB	6,20	5,50	2,80	8,80
NB	1,30	7,20	2,50	8,90
x	3,75	6,35	2,65	8,85
NC	2,30	8,60	4,30	7,00
NC	0,10	4,80	4,60	5,00
x	1,20	6,70	4,45	6,00
ND	3,20	7,90	7,20	5,90
ND	6,40	6,20	3,90	4,40
x	4,80	7,05	5,55	5,15
NE	7,00	6,50	3,80	6,80
NE	3,20	7,60	3,50	3,80
x	5,10	7,05	3,65	5,30
SR1	6,60	7,60	3,20	3,40
SR1	6,80	7,60	5,20	2,20
x	6,70	7,60	4,20	2,80
SR2	3,40	7,50	2,40	4,40
SR2	5,20	4,90	4,00	6,20
x	4,30	6,20	3,20	5,30
SS1	7,00	6,70	5,90	7,10
SS1	5,30	6,00	4,10	8,10
x	6,15	6,35	5,00	7,60
SS2	1,90	6,90	3,90	7,50
SS2	5,30	6,10	3,80	8,00
x	3,60	6,50	3,85	7,75
ST	5,80	7,90	5,20	8,50
ST	5,10	7,20	4,90	7,30
x	5,45	7,55	5,05	7,90
IU	6,10	7,60	5,50	3,00
IU	7,90	6,50	6,40	5,20
x	7,00	7,05	5,95	4,10
IV	7,70	7,90	6,10	6,40
IV	7,90	8,10	6,10	5,40
x	7,80	8,00	6,10	5,90
IX	7,70	7,60	5,10	0,70
IX	6,20	6,30	2,90	6,30
x	6,95	6,95	4,00	3,50
IY	2,80	7,00	5,00	6,90
IY	2,30	8,30	5,80	0,90
x	2,55	7,65	5,40	3,90
IZ	1,90	8,80	7,20	7,80
IZ	7,10	7,00	4,20	4,10
x	4,50	7,90	5,70	5,95

Tab. 166: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer GB

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer GB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	charakteristisch	See	rauchig
NA	2,90	1,70	1,90	2,20
NA	1,50	2,40	0,90	1,20
x	2,20	2,05	1,40	1,70
NB	6,70	5,80	3,80	2,30
NB	7,70	6,80	4,60	5,90
x	7,20	6,30	4,20	4,10
NC	2,10	2,00	1,60	1,40
NC	3,60	3,40	2,00	5,60
x	2,85	2,70	1,80	3,50
ND	6,00	5,60	3,40	4,40
ND	3,30	5,10	3,90	6,60
x	4,65	5,35	3,65	5,50
NE	4,50	3,80	3,70	5,50
NE	6,70	5,70	4,00	2,60
x	5,60	4,75	3,85	4,05
SR1	7,80	6,10	4,10	6,90
SR1	3,10	2,30	3,90	1,60
x	5,45	4,20	4,00	4,25
SR2	4,80	3,00	3,60	7,40
SR2	5,20	6,40	4,50	4,10
x	5,00	4,70	4,05	5,75
SS1	3,20	5,20	5,20	2,00
SS1	6,10	2,70	2,90	1,00
x	4,65	3,95	4,05	1,50
SS2	4,00	2,40	3,00	6,20
SS2	5,70	5,40	4,00	2,60
x	4,85	3,90	3,50	4,40
ST	2,20	3,00	1,00	6,40
ST	2,80	2,80	1,30	1,70
x	2,50	2,90	1,15	4,05
IU	5,80	5,00	3,60	1,60
IU	4,80	6,30	5,20	4,50
x	5,30	5,65	4,40	3,05
IV	3,30	3,70	2,80	2,40
IV	3,70	3,80	2,70	2,20
x	3,50	3,75	2,75	2,30
IX	1,90	2,00	1,90	3,10
IX	7,80	7,60	5,50	2,70
x	4,85	4,80	3,70	2,90
IY	6,20	5,00	6,40	2,10
IY	2,90	2,70	2,30	1,80
x	4,55	3,85	4,35	1,95
IZ	4,50	7,00	3,10	7,30
IZ	7,20	7,40	4,20	3,20
x	5,85	7,20	3,65	5,25

Tab. 167: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer GB

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer GB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	mild	gummiartig	gefrierlagert	gekochte Kartoffel	pikant
NA	8,10	7,20	2,20	4,50	2,20
NA	6,20	1,00	1,70	1,80	2,10
x	7,15	4,10	1,95	3,15	2,15
NB	6,90	3,80	1,50	6,70	3,90
NB	6,20	3,60	6,00	4,60	2,20
x	6,55	3,70	3,75	5,65	3,05
NC	6,80	2,30	3,10	3,10	6,80
NC	6,40	6,00	5,00	2,90	2,80
x	6,60	4,15	4,05	3,00	4,80
ND	6,20	6,00	7,40	3,10	3,90
ND	7,50	3,70	5,20	4,80	2,40
x	6,85	4,85	6,30	3,95	3,15
NE	6,50	5,90	6,00	4,50	1,40
NE	7,70	5,80	6,10	2,70	1,20
x	7,10	5,85	6,05	3,60	1,30
SR1	3,20	7,90	7,90	4,80	6,30
SR1	6,40	5,70	3,70	3,90	1,90
x	4,80	6,80	5,80	4,35	4,10
SR2	7,60	2,60	3,60	3,90	6,00
SR2	5,80	1,90	6,90	3,30	2,20
x	6,70	2,25	5,25	3,60	4,10
SS1	4,00	1,30	2,40	2,50	7,50
SS1	8,20	2,70	4,30	3,50	1,60
x	6,10	2,00	3,35	3,00	4,55
SS2	6,70	2,00	6,00	3,20	1,50
SS2	6,70	2,00	5,70	5,20	2,30
x	6,70	2,00	5,85	4,20	1,90
ST	6,00	1,80	7,80	6,40	5,20
ST	6,20	6,40	2,70	5,30	1,80
x	6,10	4,10	5,25	5,85	3,50
IU	6,60	4,60	5,10	4,40	3,60
IU	7,00	3,40	5,70	4,20	1,70
x	6,80	4,00	5,40	4,30	2,65
IV	6,40	6,40	7,70	3,70	2,20
IV	6,90	3,60	5,30	4,10	6,70
x	6,65	5,00	6,50	3,90	4,45
IX	8,20	1,70	0,90	6,30	7,00
IX	5,60	7,20	4,60	7,20	1,20
x	6,90	4,45	2,75	6,75	4,10
IY	5,10	8,30	6,80	2,30	1,80
IY	6,50	1,10	3,40	6,10	0,60
x	5,80	4,70	5,10	4,20	1,20
IZ	5,30	2,40	2,90	3,00	2,20
IZ	7,10	8,60	4,20	4,30	2,00
x	6,20	5,50	3,55	3,65	2,10

Tab. 168: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer GB

Textur Lachs geräuchert: Prüfer GB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fest	zart	faserig	beschädigt	matschig
NA	7,40	3,40	3,20	3,20	3,20
NA	7,10	6,30	2,90	2,20	3,70
x	7,25	4,85	3,05	2,70	3,45
NB	2,30	0,00	7,50	7,30	6,50
NB	2,20	3,00	4,40	6,40	6,30
x	2,25	1,50	5,95	6,85	6,40
NC	6,50	5,30	8,60	5,40	3,90
NC	7,20	5,50	6,50	2,50	1,80
x	6,85	5,40	7,55	3,95	2,85
ND	3,00	5,00	6,60	6,30	5,90
ND	5,40	4,00	7,30	4,10	3,80
x	4,20	4,50	6,95	5,20	4,85
NE	7,00	4,50	7,10	5,50	3,20
NE	3,20	3,80	3,80	6,70	7,40
x	5,10	4,15	5,45	6,10	5,30
SR1	2,00	2,00	9,00	7,80	3,70
SR1	8,40	4,70	8,40	5,70	4,60
x	5,20	3,35	8,70	6,75	4,15
SR2	3,20	3,60	6,00	6,90	7,10
SR2	1,40	6,40	7,00	8,50	8,60
x	2,30	5,00	6,50	7,70	7,85
SS1	5,00	6,00	3,80	2,50	2,90
SS1	6,50	3,10	5,20	4,80	3,90
x	5,75	4,55	4,50	3,65	3,40
SS2	6,50	6,00	6,50	4,50	3,00
SS2	2,60	6,00	5,40	7,50	7,80
x	4,55	6,00	5,95	6,00	5,40
ST	2,70	5,00	5,50	8,40	8,80
ST	5,00	7,40	4,80	7,00	8,20
x	3,85	6,20	5,15	7,70	8,50
IU	7,30	5,70	6,90	3,70	2,80
IU	6,10	4,50	7,00	2,40	2,80
x	6,70	5,10	6,95	3,05	2,80
IV	8,10	4,90	5,70	1,50	1,20
IV	7,10	5,00	7,10	1,80	2,20
x	7,60	4,95	6,40	1,65	1,70
IX	8,50	2,70	7,00	2,30	2,10
IX	3,90	6,20	4,40	8,50	6,90
x	6,20	4,45	5,70	5,40	4,50
IY	2,90	2,80	4,50	6,70	8,60
IY	8,20	7,80	2,60	4,30	3,30
x	5,55	5,30	3,55	5,50	5,95
IZ	8,50	7,00	7,90	1,30	2,50
IZ	5,50	4,30	6,40	7,00	6,70
x	7,00	5,65	7,15	4,15	4,60

Tab. 169: Textur Lachs geräuchert: Prüfer GB

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	glänzend	strukturiert	mit Stellen	
NA	4,10	0,70	2,20	
NA	6,00	3,50	1,20	
x	5,05	2,10	1,70	#####
NB	5,60	2,90	0,30	
NB	4,60	8,20	0,40	
x	5,10	5,55	0,35	#####
NC	5,80	4,60	0,50	
NC	6,40	2,00	1,30	
x	6,10	3,30	0,90	#####
ND	3,70	4,50	1,70	
ND	2,50	3,40	0,60	
x	3,10	3,95	1,15	#####
NE	4,60	5,30	0,30	
NE	6,10	8,40	1,00	
x	5,35	6,85	0,65	#####
SR1	5,40	2,80	0,30	
SR1	7,20	1,50	0,80	
x	6,30	2,15	0,55	#####
SR2	3,40	1,60	4,80	
SR2	5,00	2,80	1,80	
x	4,20	2,20	3,30	#####
SS1	5,60	2,00	0,30	
SS1	3,50	2,00	0,40	
x	4,55	2,00	0,35	#####
SS2	2,70	1,10	2,00	
SS2	4,80	2,20	1,30	
x	3,75	1,65	1,65	#####
ST	3,10	1,80	3,40	
ST	3,40	1,20	2,80	
x	3,25	1,50	3,10	#####
IU	3,00	2,50	0,40	
IU	5,20	8,10	0,30	
x	4,10	5,30	0,35	#####
IV	2,90	1,70	1,60	
IV	3,50	6,50	0,50	
x	3,20	4,10	1,05	#####
IX	1,70	1,90	4,60	
IX	5,90	4,50	2,80	
x	3,80	3,20	3,70	#####
IY	1,50	2,50	1,00	
IY	3,90	2,20	0,90	
x	2,70	2,35	0,95	#####
IZ	6,20	6,50	1,90	
IZ	4,40	1,80	1,80	
x	5,30	4,15	1,85	#####

Tab. 170: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HHE

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	schwach	fischig		
NA	5,10	1,50		
NA	3,10	1,20		
x	4,10	1,35	#####	#####
NB	6,00	7,30		
NB	6,30	0,40		
x	6,15	3,85	#####	#####
NC	7,80	1,10		
NC	6,50	0,70		
x	7,15	0,90	#####	#####
ND	5,20	1,70		
ND	6,00	1,20		
x	5,60	1,45	#####	#####
NE	4,90	2,00		
NE	8,80	0,60		
x	6,85	1,30	#####	#####
SR1	3,10	1,80		
SR1	2,10	1,20		
x	2,60	1,50	#####	#####
SR2	6,80	0,40		
SR2	7,10	1,00		
x	6,95	0,70	#####	#####
SS1	8,10	0,60		
SS1	1,50	0,70		
x	4,80	0,65	#####	#####
SS2	5,90	0,40		
SS2	4,70	0,50		
x	5,30	0,45	#####	#####
ST	5,40	2,30		
ST	6,70	1,60		
x	6,05	1,95	#####	#####
IU	8,60	0,70		
IU	8,50	0,50		
x	8,55	0,60	#####	#####
IV	5,00	1,00		
IV	7,10	0,50		
x	6,05	0,75	#####	#####
IX	6,60	6,60		
IX	2,20	1,30		
x	4,40	3,95	#####	#####
IY	5,20	0,30		
IY	8,50	0,30		
x	6,85	0,30	#####	#####
IZ	1,80	1,80		
IZ	8,40	0,40		
x	5,10	1,10	#####	#####

Tab. 171: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HHE

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	nüchtern	rauchig	geschmacklos	fade
NA	0,90	3,90	2,10	0,50
NA	4,20	5,70	1,70	1,80
x	2,55	4,80	1,90	1,15
NB	4,80	3,90	2,10	2,70
NB	3,00	5,00	2,60	1,90
x	3,90	4,45	2,35	2,30
NC	4,20	3,90	5,00	3,70
NC	2,80	4,80	1,90	0,90
x	3,50	4,35	3,45	2,30
ND	2,70	6,00	1,40	0,60
ND	6,00	4,00	4,90	6,30
x	4,35	5,00	3,15	3,45
NE	4,90	1,60	2,20	2,10
NE	5,50	3,10	4,10	3,70
x	5,20	2,35	3,15	2,90
SR1	5,80	4,00	3,20	1,80
SR1	1,40	4,40	1,30	0,80
x	3,60	4,20	2,25	1,30
SR2	3,50	4,20	2,20	0,80
SR2	3,60	6,30	1,30	2,00
x	3,55	5,25	1,75	1,40
SS1	4,00	4,70	1,40	1,70
SS1	6,70	1,50	0,00	4,80
x	5,35	3,10	0,70	3,25
SS2	2,70	4,70	2,60	1,30
SS2	2,10	5,00	1,40	0,90
x	2,40	4,85	2,00	1,10
ST	2,20	3,40	3,30	1,50
ST	4,90	3,70	2,10	1,90
x	3,55	3,55	2,70	1,70
IU	4,10	3,50	2,70	1,30
IU	5,50	4,00	3,00	1,40
x	4,80	3,75	2,85	1,35
IV	2,90	3,40	1,20	0,50
IV	3,90	5,70	2,50	1,70
x	3,40	4,55	1,85	1,10
IX	3,10	3,90	4,30	1,70
IX	2,90	2,20	4,80	3,50
x	3,00	3,05	4,55	2,60
IY	2,20	6,10	0,70	0,60
IY	3,40	4,60	1,70	1,80
x	2,80	5,35	1,20	1,20
IZ	8,40	5,20	6,00	1,50
IZ	3,20	5,00	2,60	1,30
x	5,80	5,10	4,30	1,40

Tab. 172: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HHE

Textur Lachs geräuchert: Prüfer HHE				
Attribut	1	2	3	4
Probe	weich	zart	saftig	
NA	5,00	4,50	4,70	
NA	4,20	4,60	5,60	
x	4,60	4,55	5,15	#####
NB	1,30	1,40	4,60	
NB	6,90	6,60	4,70	
x	4,10	4,00	4,65	#####
NC	4,30	3,70	4,40	
NC	5,50	4,30	5,00	
x	4,90	4,00	4,70	#####
ND	5,50	4,70	3,50	
ND	3,70	3,00	3,70	
x	4,60	3,85	3,60	#####
NE	2,10	1,00	4,50	
NE	3,40	2,00	4,80	
x	2,75	1,50	4,65	#####
SR1	6,50	4,70	3,20	
SR1	2,60	4,20	5,60	
x	4,55	4,45	4,40	#####
SR2	6,60	5,80	4,20	
SR2	7,20	8,00	6,50	
x	6,90	6,90	5,35	#####
SS1	6,00	5,70	4,70	
SS1	1,90	4,20	5,80	
x	3,95	4,95	5,25	#####
SS2	5,20	5,80	4,00	
SS2	5,70	7,00	4,60	
x	5,45	6,40	4,30	#####
ST	2,80	2,10	3,60	
ST	6,10	6,70	5,20	
x	4,45	4,40	4,40	#####
IU	2,40	1,70	5,00	
IU	4,00	4,00	5,70	
x	3,20	2,85	5,35	#####
IV	5,30	4,40	3,70	
IV	4,90	3,50	4,10	
x	5,10	3,95	3,90	#####
IX	4,70	4,50	2,60	
IX	6,40	3,40	4,80	
x	5,55	3,95	3,70	#####
IY	6,50	6,20	3,70	
IY	1,80	4,80	4,80	
x	4,15	5,50	4,25	#####
IZ	0,40	0,30	4,80	
IZ	5,50	4,50	5,20	
x	2,95	2,40	5,00	#####

Tab. 173: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HHE

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	glänzend	künstlich	leuchtend	fettig
NA	7,80	8,40	8,40	8,70
NA	7,80	6,60	3,50	3,60
x	7,80	7,50	5,95	6,15
NB	9,20	5,50	9,20	9,30
NB	9,00	1,40	9,10	9,10
x	9,10	3,45	9,15	9,20
NC	1,10	1,20	1,30	1,30
NC	7,00	8,00	8,30	9,00
x	4,05	4,60	4,80	5,15
ND	6,50	3,50	3,90	3,00
ND	6,90	7,90	8,50	7,10
x	6,70	5,70	6,20	5,05
NE	5,00	8,90	7,40	7,20
NE	9,60	9,60	9,00	8,90
x	7,30	9,25	8,20	8,05
SR1	7,80	8,80	6,60	3,50
SR1	2,90	2,10	2,40	2,20
x	5,35	5,45	4,50	2,85
SR2	9,70	9,80	9,80	9,80
SR2	8,50	8,90	8,90	8,70
x	9,10	9,35	9,35	9,25
SS1	8,40	8,30	8,40	7,80
SS1	5,80	6,70	2,90	4,90
x	7,10	7,50	5,65	6,35
SS2	9,30	9,30	9,10	9,10
SS2	5,10	2,60	2,50	1,40
x	7,20	5,95	5,80	5,25
ST	9,60	9,60	9,70	9,70
ST	6,80	0,60	5,80	8,80
x	8,20	5,10	7,75	9,25
IU	5,10	9,80	7,00	3,10
IU	5,40	9,70	9,60	5,40
x	5,25	9,75	8,30	4,25
IV	6,60	9,80	2,60	0,30
IV	9,60	9,60	9,60	9,60
x	8,10	9,70	6,10	4,95
IX	7,90	9,20	7,90	1,60
IX	6,70	5,60	7,30	4,10
x	7,30	7,40	7,60	2,85
IY	8,40	9,80	9,70	9,50
IY	6,90	9,50	8,50	3,30
x	7,65	9,65	9,10	6,40
IZ	9,40	9,30	9,40	9,50
IZ	6,00	7,80	7,90	7,90
x	7,70	8,55	8,65	8,70

Tab. 174: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HH

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	frisch	fischig	streng	würzig
NA	2,60	3,40	3,50	3,30
NA	1,80	6,50	7,40	9,60
x	2,20	4,95	5,45	6,45
NB	1,50	2,20	1,30	2,40
NB	0,40	2,90	2,80	3,10
x	0,95	2,55	2,05	2,75
NC	9,40	9,40	5,60	9,50
NC	0,40	1,80	3,80	9,50
x	4,90	5,60	4,70	9,50
ND	1,50	0,60	0,60	0,50
ND	5,60	5,60	1,00	0,60
x	3,55	3,10	0,80	0,55
NE	1,50	1,20	0,80	0,60
NE	6,20	5,30	0,50	0,40
x	3,85	3,25	0,65	0,50
SR1	5,10	9,50	8,70	9,20
SR1	1,40	1,50	1,90	2,30
x	3,25	5,50	5,30	5,75
SR2	3,00	5,60	0,70	7,20
SR2	6,00	4,00	0,20	0,20
x	4,50	4,80	0,45	3,70
SS1	3,00	8,60	8,60	9,60
SS1	1,60	1,60	0,10	0,10
x	2,30	5,10	4,35	4,85
SS2	1,90	1,90	0,60	3,50
SS2	6,20	6,10	3,20	9,30
x	4,05	4,00	1,90	6,40
ST	1,90	2,40	3,00	2,60
ST	7,60	7,70	2,30	2,20
x	4,75	5,05	2,65	2,40
IU	1,20	0,40	0,50	0,40
IU	6,80	6,00	1,10	0,30
x	4,00	3,20	0,80	0,35
IV	0,70	5,10	0,80	0,70
IV	0,30	4,70	9,20	8,50
x	0,50	4,90	5,00	4,60
IX	6,40	5,40	3,20	3,30
IX	0,50	4,90	5,90	8,60
x	3,45	5,15	4,55	5,95
IY	1,70	2,30	1,10	0,30
IY	3,10	4,00	3,90	4,50
x	2,40	3,15	2,50	2,40
IZ	0,50	1,10	0,20	0,30
IZ	7,80	7,70	1,10	1,10
x	4,15	4,40	0,65	0,70

Tab. 175: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HH

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	rauchig	muffig	fischig	
NA	8,70	8,80	6,80	
NA	9,30	8,30	5,00	
x	9,00	8,55	5,90	#####
NB	8,80	0,00	3,30	
NB	4,80	0,80	4,90	
x	6,80	0,40	4,10	#####
NC	3,40	0,60	7,50	
NC	9,60	8,30	3,00	
x	6,50	4,45	5,25	#####
ND	9,80	9,70	3,60	
ND	7,70	0,70	4,60	
x	8,75	5,20	4,10	#####
NE	1,40	0,30	5,00	
NE	5,10	2,00	4,50	
x	3,25	1,15	4,75	#####
SR1	9,60	5,10	6,20	
SR1	8,60	6,50	5,90	
x	9,10	5,80	6,05	#####
SR2	9,80	9,70	1,00	
SR2	9,60	8,20	5,60	
x	9,70	8,95	3,30	#####
SS1	0,30	9,60	0,60	
SS1	8,60	9,60	5,50	
x	4,45	9,60	3,05	#####
SS2	8,80	5,60	5,40	
SS2	5,70	1,60	4,00	
x	7,25	3,60	4,70	#####
ST	7,70	6,20	4,20	
ST	0,30	0,30	4,90	
x	4,00	3,25	4,55	#####
IU	2,20	0,60	2,40	
IU	1,80	4,20	1,20	
x	2,00	2,40	1,80	#####
IV	9,70	9,80	0,70	
IV	3,50	0,70	9,40	
x	6,60	5,25	5,05	#####
IX	0,40	0,50	4,10	
IX	0,00	8,40	4,60	
x	0,20	4,45	4,35	#####
IY	9,70	3,40	5,70	
IY	9,80	6,00	9,20	
x	9,75	4,70	7,45	#####
IZ	5,00	9,30	4,70	
IZ	0,40	0,50	5,30	
x	2,70	4,90	5,00	#####

Tab 176: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HH

Textur Lachs geräuchert: Prüfer HH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	faserig	fettig	feucht
NA	1,50	6,40	8,50	8,50
NA	3,90	5,50	5,70	5,70
x	2,70	5,95	7,10	7,10
NB	9,70	6,40	9,70	9,30
NB	2,10	2,10	3,50	2,10
x	5,90	4,25	6,60	5,70
NC	4,10	0,90	3,90	4,00
NC	1,30	3,40	9,60	6,50
x	2,70	2,15	6,75	5,25
ND	9,50	3,10	6,40	6,50
ND	6,30	4,40	5,10	4,70
x	7,90	3,75	5,75	5,60
NE	5,40	7,40	7,90	8,20
NE	6,00	4,60	5,80	6,00
x	5,70	6,00	6,85	7,10
SR1	0,40	0,40	0,40	2,90
SR1	1,80	1,50	7,10	6,90
x	1,10	0,95	3,75	4,90
SR2	3,60	6,60	2,60	2,60
SR2	7,50	6,20	9,10	9,10
x	5,55	6,40	5,85	5,85
SS1	1,80	2,80	4,10	0,70
SS1	0,50	0,40	0,50	0,60
x	1,15	1,60	2,30	0,65
SS2	2,10	6,90	7,00	6,00
SS2	8,20	3,30	6,10	6,30
x	5,15	5,10	6,55	6,15
ST	0,80	0,20	9,90	9,90
ST	8,90	9,70	8,30	8,20
x	4,85	4,95	9,10	9,05
IU	5,70	3,70	3,70	3,80
IU	5,90	4,30	2,10	1,50
x	5,80	4,00	2,90	2,65
IV	6,00	3,90	7,50	7,50
IV	6,30	2,50	0,30	0,40
x	6,15	3,20	3,90	3,95
IX	0,90	1,10	1,00	1,10
IX	2,00	0,50	1,10	0,60
x	1,45	0,80	1,05	0,85
IY	0,80	3,60	0,30	0,40
IY	6,10	5,00	9,30	7,20
x	3,45	4,30	4,80	3,80
IZ	0,90	9,40	8,00	7,90
IZ	4,60	9,60	6,70	6,80
x	2,75	9,50	7,35	7,35

Tab. 177: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HH

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	glänzend	leuchtend	künstlich	ungleichmäßig
NA	2,00	4,80	1,00	1,10
NA	1,40	1,80	2,00	5,50
x	1,70	3,30	1,50	3,30
NB	1,50	1,60	0,90	8,00
NB	1,20	0,40	0,70	8,70
x	1,35	1,00	0,80	8,35
NC	1,20	0,80	0,80	1,00
NC	6,60	6,90	5,50	8,10
x	3,90	3,85	3,15	4,55
ND	1,10	1,00	1,30	1,70
ND	3,80	3,20	2,00	1,50
x	2,45	2,10	1,65	1,60
NE	6,70	7,00	4,20	9,30
NE	5,60	7,30	1,80	1,70
x	6,15	7,15	3,00	5,50
SR1	1,80	2,50	1,40	0,80
SR1	5,30	6,00	2,10	7,80
x	3,55	4,25	1,75	4,30
SR2	6,00	6,60	4,60	6,70
SR2	6,90	5,20	1,40	8,60
x	6,45	5,90	3,00	7,65
SS1	2,30	1,90	2,10	1,40
SS1	3,30	1,20	1,30	6,20
x	2,80	1,55	1,70	3,80
SS2	6,10	6,60	1,00	1,00
SS2	3,90	4,90	0,70	7,40
x	5,00	5,75	0,85	4,20
ST	1,50	1,00	2,50	5,00
ST	1,80	5,60	1,00	1,00
x	1,65	3,30	1,75	3,00
IU	8,60	8,50	1,00	4,60
IU	5,60	7,60	1,60	6,60
x	7,10	8,05	1,30	5,60
IV	4,40	6,80	5,90	1,00
IV	2,40	8,00	5,60	7,40
x	3,40	7,40	5,75	4,20
IX	2,00	6,20	0,50	6,00
IX	3,10	4,40	1,00	1,10
x	2,55	5,30	0,75	3,55
IY	1,00	6,70	6,30	9,10
IY	0,70	5,00	0,60	1,50
x	0,85	5,85	3,45	5,30
IZ	5,80	7,00	4,40	6,20
IZ	6,20	6,80	2,30	6,90
x	6,00	6,90	3,35	6,55

Tab 178: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HKA

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	frisch	fade	streng	muffig
NA	5,70	3,00	0,50	0,40
NA	4,10	6,40	0,80	5,00
x	4,90	4,70	0,65	2,70
NB	5,40	4,20	0,60	0,80
NB	2,90	8,80	1,10	4,00
x	4,15	6,50	0,85	2,40
NC	5,00	4,00	0,50	0,90
NC	1,80	8,10	1,10	7,30
x	3,40	6,05	0,80	4,10
ND	4,90	1,80	1,70	1,50
ND	6,00	1,40	1,50	1,80
x	5,45	1,60	1,60	1,65
NE	8,40	1,10	1,00	1,20
NE	6,10	4,10	1,60	6,70
x	7,25	2,60	1,30	3,95
SR1	5,10	4,10	0,20	0,30
SR1	6,10	4,70	1,00	1,20
x	5,60	4,40	0,60	0,75
SR2	5,20	2,20	2,30	1,20
SR2	6,10	1,10	1,30	1,10
x	5,65	1,65	1,80	1,15
SS1	6,30	1,80	1,90	1,30
SS1	5,30	4,30	0,40	0,50
x	5,80	3,05	1,15	0,90
SS2	7,00	0,60	1,00	1,00
SS2	7,50	0,90	3,10	0,80
x	7,25	0,75	2,05	0,90
ST	6,00	4,30	1,20	1,40
ST	6,90	0,50	0,90	0,80
x	6,45	2,40	1,05	1,10
IU	8,40	1,30	1,30	1,20
IU	7,00	1,40	1,60	1,50
x	7,70	1,35	1,45	1,35
IV	6,00	1,30	1,30	1,30
IV	6,90	1,70	2,50	1,50
x	6,45	1,50	1,90	1,40
IX	5,20	2,90	0,60	0,70
IX	5,70	2,80	0,70	0,70
x	5,45	2,85	0,65	0,70
IY	6,30	4,30	1,70	1,10
IY	4,10	5,10	0,40	0,40
x	5,20	4,70	1,05	0,75
IZ	6,50	1,00	2,40	1,10
IZ	4,10	5,20	4,70	0,60
x	5,30	3,10	3,55	0,85

Tab. 179: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HKA

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	roh	mild	salzig
NA	3,70	3,20	8,00	6,40
NA	5,60	6,70	3,20	5,00
x	4,65	4,95	5,60	5,70
NB	5,90	4,80	6,40	5,10
NB	1,30	7,90	2,70	6,50
x	3,60	6,35	4,55	5,80
NC	6,10	5,30	5,60	3,30
NC	5,10	6,50	7,20	5,00
x	5,60	5,90	6,40	4,15
ND	8,10	7,80	4,80	7,00
ND	6,60	7,30	4,80	6,00
x	7,35	7,55	4,80	6,50
NE	6,20	6,20	5,50	6,50
NE	6,80	7,90	3,30	6,10
x	6,50	7,05	4,40	6,30
SR1	2,00	9,10	7,20	7,30
SR1	3,10	4,90	8,00	3,00
x	2,55	7,00	7,60	5,15
SR2	7,60	6,70	6,80	6,60
SR2	9,00	3,80	7,80	8,00
x	8,30	5,25	7,30	7,30
SS1	6,10	5,80	4,80	6,30
SS1	3,80	5,50	8,30	5,50
x	4,95	5,65	6,55	5,90
SS2	5,60	7,70	7,80	4,20
SS2	8,60	7,10	2,50	7,20
x	7,10	7,40	5,15	5,70
ST	4,70	6,80	3,80	7,00
ST	5,00	3,60	7,70	3,20
x	4,85	5,20	5,75	5,10
IU	6,30	6,90	6,80	5,10
IU	6,70	8,20	8,30	4,00
x	6,50	7,55	7,55	4,55
IV	7,20	8,20	2,80	7,60
IV	7,30	7,50	7,50	5,40
x	7,25	7,85	5,15	6,50
IX	1,40	5,80	8,50	0,70
IX	4,60	6,20	2,60	6,00
x	3,00	6,00	5,55	3,35
IY	7,30	6,00	2,10	8,40
IY	4,90	6,00	8,80	3,70
x	6,10	6,00	5,45	6,05
IZ	1,20	4,80	8,70	0,60
IZ	2,90	7,60	6,30	3,10
x	2,05	6,20	7,50	1,85

Tab. 180: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HKA

Textur Lachs geräuchert: Prüfer HKA				
Attribut	1	2	3	4
Probe	bissfest	faserig	zart	ölig
NA	1,50	0,70	8,70	5,10
NA	3,30	5,00	6,20	7,20
x	2,40	2,85	7,45	6,15
NB	4,70	6,40	7,60	6,80
NB	6,50	7,40	1,20	8,40
x	5,60	6,90	4,40	7,60
NC	2,30	0,90	8,90	0,80
NC	3,50	1,90	8,20	7,10
x	2,90	1,40	8,55	3,95
ND	8,70	3,40	8,70	5,50
ND	6,50	3,50	5,80	6,90
x	7,60	3,45	7,25	6,20
NE	7,70	7,50	7,30	7,30
NE	5,60	1,50	8,30	5,80
x	6,65	4,50	7,80	6,55
SR1	6,50	8,90	1,30	4,50
SR1	1,20	0,90	8,00	5,00
x	3,85	4,90	4,65	4,75
SR2	4,00	1,50	8,90	5,90
SR2	1,30	2,40	8,90	5,60
x	2,65	1,95	8,90	5,75
SS1	1,80	1,50	8,50	7,00
SS1	3,40	1,60	7,70	7,30
x	2,60	1,55	8,10	7,15
SS2	1,00	4,00	8,70	6,10
SS2	1,90	1,60	8,60	8,10
x	1,45	2,80	8,65	7,10
ST	1,40	3,20	8,00	7,60
ST	5,90	3,40	7,60	5,30
x	3,65	3,30	7,80	6,45
IU	5,70	5,90	6,00	3,70
IU	2,20	1,00	8,80	6,30
x	3,95	3,45	7,40	5,00
IV	4,10	7,30	6,50	6,60
IV	4,70	1,50	8,60	7,00
x	4,40	4,40	7,55	6,80
IX	6,00	4,60	7,00	5,50
IX	5,80	6,20	8,40	7,10
x	5,90	5,40	7,70	6,30
IY	1,50	1,40	8,70	3,20
IY	1,00	1,10	8,40	5,10
x	1,25	1,25	8,55	4,15
IZ	1,80	1,30	8,60	3,40
IZ	6,20	6,70	1,70	1,60
x	4,00	4,00	5,15	2,50

Tab. 181: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HKA

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	leuchtend	matt	stumpf	flach
NA	7,20	2,20	6,30	5,40
NA	8,70	1,70	4,40	7,20
x	7,95	1,95	5,35	6,30
NB	3,10	8,90	8,80	4,90
NB	1,30	9,20	8,10	6,70
x	2,20	9,05	8,45	5,80
NC	8,60	0,20	3,60	0,60
NC	9,50	1,30	5,40	7,60
x	9,05	0,75	4,50	4,10
ND	4,40	8,50	7,80	8,70
ND	4,40	6,70	7,10	7,50
x	4,40	7,60	7,45	8,10
NE	6,10	4,40	6,20	4,50
NE	9,30	1,00	1,90	0,70
x	7,70	2,70	4,05	2,60
SR1	1,00	8,90	8,10	7,00
SR1	10,00	0,30	6,70	0,90
x	5,50	4,60	7,40	3,95
SR2	8,60	1,70	2,30	4,10
SR2	3,50	8,50	6,30	7,40
x	6,05	5,10	4,30	5,75
SS1	8,30	1,40	4,00	0,50
SS1	9,00	1,60	5,00	4,80
x	8,65	1,50	4,50	2,65
SS2	8,20	0,70	0,30	0,80
SS2	9,10	1,00	1,20	0,50
x	8,65	0,85	0,75	0,65
ST	8,10	1,30	4,70	2,50
ST	1,00	9,50	9,30	9,40
x	4,55	5,40	7,00	5,95
IU	1,40	8,80	7,90	8,90
IU	7,60	0,90	4,40	8,40
x	4,50	4,85	6,15	8,65
IV	6,20	4,40	5,40	8,60
IV	8,60	2,40	0,60	9,40
x	7,40	3,40	3,00	9,00
IX	1,10	8,20	8,80	7,60
IX	7,00	1,70	5,00	7,50
x	4,05	4,95	6,90	7,55
IY	7,60	4,50	5,30	4,00
IY	8,90	1,10	2,50	5,20
x	8,25	2,80	3,90	4,60
IZ	8,30	4,00	3,10	5,20
IZ	1,00	9,20	8,80	9,10
x	4,65	6,60	5,95	7,15

Tab. 182: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer JB

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	Fisch	geräuchert	mild	heftig
NA	3,70	8,20	5,20	2,00
NA	7,70	8,50	2,80	6,60
x	5,70	8,35	4,00	4,30
NB	2,00	1,30	9,30	0,40
NB	7,20	8,00	0,90	5,60
x	4,60	4,65	5,10	3,00
NC	8,80	7,30	8,10	3,90
NC	5,00	5,00	5,80	2,30
x	6,90	6,15	6,95	3,10
ND	5,80	5,00	8,70	1,60
ND	3,90	7,40	8,10	1,30
x	4,85	6,20	8,40	1,45
NE	4,10	5,90	8,90	0,90
NE	8,00	8,40	6,40	6,20
x	6,05	7,15	7,65	3,55
SR1	5,00	5,80	8,60	0,70
SR1	8,80	8,40	9,60	0,80
x	6,90	7,10	9,10	0,75
SR2	6,20	0,40	8,20	1,60
SR2	2,60	8,90	4,00	6,20
x	4,40	4,65	6,10	3,90
SS1	7,40	5,00	8,20	2,30
SS1	9,10	3,50	6,90	1,80
x	8,25	4,25	7,55	2,05
SS2	8,20	6,40	3,50	6,80
SS2	5,80	8,00	2,00	6,90
x	7,00	7,20	2,75	6,85
ST	5,30	6,80	7,30	4,60
ST	8,50	9,10	5,60	5,20
x	6,90	7,95	6,45	4,90
IU	6,70	9,30	8,20	7,10
IU	2,20	2,60	8,60	1,40
x	4,45	5,95	8,40	4,25
IV	7,70	7,20	6,30	5,20
IV	1,10	4,20	8,50	2,30
x	4,40	5,70	7,40	3,75
IX	0,60	8,20	1,90	6,00
IX	8,50	7,00	9,60	1,10
x	4,55	7,60	5,75	3,55
IY	5,70	3,90	7,50	1,80
IY	9,00	9,50	0,60	8,50
x	7,35	6,70	4,05	5,15
IZ	8,50	7,10	2,50	1,50
IZ	4,20	7,10	5,60	4,50
x	6,35	7,10	4,05	3,00

Tab. 183: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer JB

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer JB				
Attribut	1	2	3	4
Probe	aromatisch	frisch	fischig	fade
NA	9,20	5,80	6,60	1,80
NA	8,90	8,40	3,90	0,50
x	9,05	7,10	5,25	1,15
NB	3,00	6,10	8,70	9,40
NB	1,20	1,80	4,20	7,90
x	2,10	3,95	6,45	8,65
NC	9,60	9,60	4,10	0,20
NC	5,90	6,50	7,70	4,70
x	7,75	8,05	5,90	2,45
ND	7,50	8,50	2,40	6,80
ND	6,30	3,60	7,70	4,90
x	6,90	6,05	5,05	5,85
NE	9,00	8,20	4,40	2,20
NE	8,10	5,80	5,40	6,30
x	8,55	7,00	4,90	4,25
SR1	6,00	5,00	5,70	6,60
SR1	8,60	4,50	4,60	0,30
x	7,30	4,75	5,15	3,45
SR2	8,00	8,60	7,20	1,60
SR2	8,80	6,80	5,70	3,20
x	8,40	7,70	6,45	2,40
SS1	8,90	9,40	4,50	0,60
SS1	8,60	9,20	5,10	1,40
x	8,75	9,30	4,80	1,00
SS2	9,40	9,40	5,10	1,10
SS2	9,30	8,10	4,30	2,40
x	9,35	8,75	4,70	1,75
ST	7,50	8,10	4,50	5,60
ST	5,80	2,90	9,00	9,60
x	6,65	5,50	6,75	7,60
IU	6,40	8,50	8,50	8,10
IU	8,50	5,10	6,50	3,60
x	7,45	6,80	7,50	5,85
IV	9,30	7,60	8,20	1,60
IV	4,10	5,50	3,50	4,90
x	6,70	6,55	5,85	3,25
IX	3,70	6,10	7,10	8,00
IX	1,50	4,80	1,20	8,80
x	2,60	5,45	4,15	8,40
IY	7,30	2,60	7,80	5,20
IY	8,40	9,30	0,90	1,90
x	7,85	5,95	4,35	3,55
IZ	5,60	4,70	8,80	7,30
IZ	6,50	5,00	5,10	6,80
x	6,05	4,85	6,95	7,05

Tab. 184: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer JB

Textur Lachs geräuchert: Prüfer JB					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fein	dick	fleischig	faserig	zart
NA	6,10	5,00	6,70	4,00	7,50
NA	8,70	8,00	7,40	1,00	9,00
x	7,40	6,50	7,05	2,50	8,25
NB	4,50	3,50	5,00	0,00	8,10
NB	1,20	1,70	0,60	8,70	2,50
x	2,85	2,60	2,80	4,35	5,30
NC	8,80	9,20	8,80	0,70	9,50
NC	3,90	2,00	3,00	8,,8	4,70
x	6,35	5,60	5,90	0,70	7,10
ND	7,80	6,70	8,60	7,70	5,90
ND	7,00	1,20	2,40	8,30	4,80
x	7,40	3,95	5,50	8,00	5,35
NE	9,10	5,60	8,70	4,20	7,30
NE	8,10	8,50	8,60	9,70	4,40
x	8,60	7,05	8,65	6,95	5,85
SR1	8,50	4,30	3,90	1,30	9,30
SR1	8,90	9,60	9,90	5,70	6,80
x	8,70	6,95	6,90	3,50	8,05
SR2	6,90	5,30	7,90	5,90	7,40
SR2	5,60	4,20	6,70	2,80	4,80
x	6,25	4,75	7,30	4,35	6,10
SS1	8,20	7,00	8,50	5,40	9,20
SS1	8,80	9,30	8,60	1,60	9,60
x	8,50	8,15	8,55	3,50	9,40
SS2	8,50	6,60	8,90	0,70	8,70
SS2	8,60	9,00	9,30	1,20	7,70
x	8,55	7,80	9,10	0,95	8,20
ST	8,50	5,20	6,00	4,50	5,70
ST	6,40	5,40	5,70	6,40	5,20
x	7,45	5,30	5,85	5,45	5,45
IU	1,10	1,00	2,70	8,90	0,70
IU	5,90	2,70	2,10	2,60	8,10
x	3,50	1,85	2,40	5,75	4,40
IV	4,50	2,20	7,40	8,20	5,10
IV	6,90	1,20	1,80	4,50	3,30
x	5,70	1,70	4,60	6,35	4,20
IX	8,70	7,10	7,90	8,80	8,10
IX	8,30	2,60	6,20	9,10	1,20
x	8,50	4,85	7,05	8,95	4,65
IY	3,90	5,50	5,50	7,50	9,40
IY	1,80	9,10	9,50	9,60	5,00
x	2,85	7,30	7,50	8,55	7,20
IZ	3,10	4,40	5,60	6,60	3,70
IZ	5,70	0,70	0,90	9,20	5,20
x	4,40	2,55	3,25	7,90	4,45

Tab. 185: Textur Lachs geräuchert: Prüfer JB

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KJG						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	klar	leuchtend	glänzend	marmoriert	wabbelig	rund
NA	3,70	9,30	9,00	4,20	9,20	0,30
NA	0,70	0,60	4,00	0,40	0,30	9,20
x	2,20	4,95	6,50	2,30	4,75	4,75
NB	3,10	9,20	9,40	4,10	9,30	0,60
NB	9,20	8,90	8,80	8,80	0,40	9,20
x	6,15	9,05	9,10	6,45	4,85	4,90
NC	4,90	6,40	9,20	4,20	0,60	4,60
NC	9,20	8,90	7,90	2,20	2,10	6,70
x	7,05	7,65	8,55	3,20	1,35	5,65
ND	0,40	0,50	0,30	0,20	5,40	0,30
ND	9,30	4,50	9,50	9,30	4,60	4,60
x	4,85	2,50	4,90	4,75	5,00	2,45
NE	0,60	9,70	4,60	9,80	0,70	0,50
NE	4,70	4,60	9,40	9,40	4,70	0,50
x	2,65	7,15	7,00	9,60	2,70	0,50
SR1	0,50	0,60	0,50	0,50	0,60	5,90
SR1	5,00	9,30	1,50	9,30	1,90	3,40
x	2,75	4,95	1,00	4,90	1,25	4,65
SR2	9,60	5,30	9,70	9,50	5,10	0,60
SR2	9,40	0,40	9,50	0,60	5,10	9,30
x	9,50	2,85	9,60	5,05	5,10	4,95
SS1	4,80	9,30	9,10	1,60	4,60	0,30
SS1	3,50	0,60	9,40	0,30	4,40	4,40
x	4,15	4,95	9,25	0,95	4,50	2,35
SS2	0,50	9,50	4,70	9,50	4,50	0,60
SS2	4,80	4,70	9,80	9,50	0,60	0,50
x	2,65	7,10	7,25	9,50	2,55	0,55
ST	9,10	9,10	8,90	1,20	1,00	7,10
ST	1,20	1,10	9,40	0,40	9,40	0,20
x	5,15	5,10	9,15	0,80	5,20	3,65
IU	0,50	4,70	0,40	0,70	0,50	0,40
IU	5,00	9,70	5,00	9,60	0,50	0,60
x	2,75	7,20	2,70	5,15	0,50	0,50
IV	9,20	0,70	9,50	0,30	0,70	9,50
IV	9,30	4,70	9,30	9,30	9,30	0,40
x	9,25	2,70	9,40	4,80	5,00	4,95
IX	0,40	0,40	0,50	0,40	0,40	9,30
IX	0,60	2,40	2,40	4,90	2,50	0,30
x	0,50	1,40	1,45	2,65	1,45	4,80
IY	4,90	8,90	9,40	1,00	9,30	0,40
IY	9,30	7,50	1,70	5,00	4,90	6,80
x	7,10	8,20	5,55	3,00	7,10	3,60
IZ	4,70	6,60	6,50	6,60	9,30	4,40
IZ	9,20	5,90	0,60	2,30	0,20	0,30
x	6,95	6,25	3,55	4,45	4,75	2,35

Tab. 186: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KJG

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KJG				
Attribut	1	2	3	4
Probe	blutig	ölig	abgerundet	blumig
NA	9,10	9,00	0,40	0,40
NA	0,40	0,40	9,40	5,10
x	4,75	4,70	4,90	2,75
NB	0,60	0,70	0,50	9,20
NB	0,60	0,50	0,60	0,70
x	0,60	0,60	0,55	4,95
NC	0,70	9,20	3,80	1,20
NC	0,70	0,80	5,10	0,60
x	0,70	5,00	4,45	0,90
ND	5,00	0,30	0,50	0,50
ND	0,60	0,30	0,60	5,10
x	2,80	0,30	0,55	2,80
NE	0,70	9,80	0,60	0,80
NE	0,70	0,60	0,70	5,20
x	0,70	5,20	0,65	3,00
SR1	0,50	0,40	0,50	0,50
SR1	4,80	0,50	7,70	5,00
x	2,65	0,45	4,10	2,75
SR2	9,30	0,60	5,00	0,40
SR2	9,30	0,40	9,60	9,50
x	9,30	0,50	7,30	4,95
SS1	0,40	0,40	0,30	0,40
SS1	0,40	4,90	9,30	4,60
x	0,40	2,65	4,80	2,50
SS2	0,60	0,40	0,50	9,80
SS2	5,10	5,00	0,60	0,60
x	2,85	2,70	0,55	5,20
ST	8,20	2,60	7,30	2,10
ST	0,40	0,50	0,40	0,60
x	4,30	1,55	3,85	1,35
IU	0,60	4,60	0,50	0,50
IU	5,00	0,50	0,60	0,60
x	2,80	2,55	0,55	0,55
IV	0,40	0,60	0,70	9,30
IV	9,40	0,30	9,50	5,10
x	4,90	0,45	5,10	7,20
IX	8,90	4,90	0,40	0,40
IX	0,50	9,40	0,50	0,70
x	4,70	7,15	0,45	0,55
IY	0,80	1,00	1,20	8,90
IY	0,50	5,00	7,50	7,50
x	0,65	3,00	4,35	8,20
IZ	0,40	0,30	4,40	0,40
IZ	9,30	0,60	8,70	0,50
x	4,85	0,45	6,55	0,45

Tab. 187: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KJG

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KJG								
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8
Probe	aromatisch	vollmundig	harmonisch	würzig	Torf	bitter	ölig	nach Matsch
NA	0,40	0,40	0,40	0,40	0,30	1,00	4,50	4,70
NA	4,90	4,80	4,80	0,30	0,40	2,50	2,40	0,40
x	2,65	2,60	2,60	0,35	0,35	1,75	3,45	2,55
NB	4,60	0,60	0,50	0,40	4,80	4,70	4,40	9,10
NB	0,30	0,40	0,60	0,50	5,00	2,60	2,50	9,30
x	2,45	0,50	0,55	0,45	4,90	3,65	3,45	9,20
NC	8,40	8,30	8,10	2,70	0,90	2,80	1,60	0,30
NC	5,10	5,00	4,90	5,00	0,90	0,90	0,80	0,60
x	6,75	6,65	6,50	3,85	0,90	1,85	1,20	0,45
ND	0,60	0,60	0,50	0,60	0,80	9,80	0,50	0,60
ND	0,50	0,60	0,60	0,70	0,60	0,60	4,60	4,70
x	0,55	0,60	0,55	0,65	0,70	5,20	2,55	2,65
NE	9,40	9,30	9,50	4,70	0,40	0,60	5,00	0,70
NE	0,40	0,30	0,40	0,50	0,50	0,50	9,50	9,80
x	4,90	4,80	4,95	2,60	0,45	0,55	7,25	5,25
SR1	4,90	4,70	7,00	0,90	0,80	0,70	0,40	0,40
SR1	9,30	9,20	9,00	9,00	0,40	3,10	2,90	0,40
x	7,10	6,95	8,00	4,95	0,60	1,90	1,65	0,40
SR2	0,50	0,60	0,40	0,40	0,40	0,40	0,60	9,70
SR2	9,50	9,50	9,50	9,50	0,70	0,50	0,40	0,60
x	5,00	5,05	4,95	4,95	0,55	0,45	0,50	5,15
SS1	9,20	9,00	8,90	9,30	0,30	0,40	0,30	0,30
SS1	1,80	1,70	1,80	1,90	0,40	1,90	6,40	0,60
x	5,50	5,35	5,35	5,60	0,35	1,15	3,35	0,45
SS2	0,40	0,70	0,90	0,60	9,40	9,50	9,40	9,50
SS2	5,00	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60
x	2,70	0,60	0,70	0,55	4,95	5,00	4,95	5,05
ST	9,40	9,20	9,30	9,50	0,30	0,50	0,50	0,50
ST	0,30	0,50	0,40	0,50	9,30	9,30	9,20	9,30
x	4,85	4,85	4,85	5,00	4,80	4,90	4,85	4,90
IU	0,60	0,50	0,60	0,80	9,50	9,80	0,50	0,90
IU	9,80	5,00	5,10	9,40	0,50	0,60	0,50	0,50
x	5,20	2,75	2,85	5,10	5,00	5,20	0,50	0,70
IV	0,40	0,60	0,60	0,70	0,60	0,50	5,30	5,50
IV	5,00	5,00	5,00	5,00	0,50	0,60	5,10	0,60
x	2,70	2,80	2,80	2,85	0,55	0,55	5,20	3,05
IX	5,00	0,40	0,30	4,90	0,30	9,30	0,20	0,40
IX	4,60	1,50	1,50	0,40	4,10	9,40	9,30	9,30
x	4,80	0,95	0,90	2,65	2,20	9,35	4,75	4,85
IY	1,40	1,00	0,90	1,20	3,20	3,30	1,40	1,20
IY	1,90	1,90	0,40	0,90	4,80	1,30	8,60	4,60
x	1,65	1,45	0,65	1,05	4,00	2,30	5,00	2,90
IZ	0,40	0,40	0,40	0,50	8,80	8,30	0,30	1,90
IZ	0,40	0,40	0,40	0,40	9,30	9,30	0,40	0,50
x	0,40	0,40	0,40	0,45	9,05	8,80	0,35	1,20

Tab. 188: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KJG

Textur Lachs geräuchert: Prüfer KJG					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	weich	fettig	faserig	gummiartig	matschig
NA	9,20	9,10	0,40	0,40	0,30
NA	9,40	0,60	0,50	0,60	0,50
x	9,30	4,85	0,45	0,50	0,40
NB	9,10	9,00	0,50	9,30	9,30
NB	9,00	0,40	0,40	0,30	9,20
x	9,05	4,70	0,45	4,80	9,25
NC	9,00	3,10	0,40	0,70	0,60
NC	2,40	0,80	9,30	0,70	0,60
x	5,70	1,95	4,85	0,70	0,60
ND	5,10	0,40	9,40	0,40	0,50
ND	5,00	5,00	5,00	5,00	5,10
x	5,05	2,70	7,20	2,70	2,80
NE	9,30	4,80	0,80	0,70	4,60
NE	9,30	9,40	0,40	0,50	9,50
x	9,30	7,10	0,60	0,60	7,05
SR1	8,80	0,30	0,40	0,40	0,30
SR1	4,90	0,50	0,20	0,40	0,40
x	6,85	0,40	0,30	0,40	0,35
SR2	9,80	9,50	0,50	0,60	9,30
SR2	9,40	0,50	0,60	0,40	0,40
x	9,60	5,00	0,55	0,50	4,85
SS1	9,20	1,50	0,30	0,30	0,30
SS1	9,20	9,30	0,30	0,60	5,50
x	9,20	5,40	0,30	0,45	2,90
SS2	4,90	4,90	0,50	9,50	9,50
SS2	4,60	0,60	0,30	0,40	0,50
x	4,75	2,75	0,40	4,95	5,00
ST	1,70	1,20	0,50	0,50	0,40
ST	0,40	9,40	0,50	9,30	9,10
x	1,05	5,30	0,50	4,90	4,75
IU	0,60	0,60	0,50	9,40	0,50
IU	4,70	9,50	4,50	4,20	4,30
x	2,65	5,05	2,50	6,80	2,40
IV	0,60	5,00	5,10	0,40	0,60
IV	4,80	4,70	0,30	0,70	0,70
x	2,70	4,85	2,70	0,55	0,65
IX	9,30	1,30	0,40	0,40	0,50
IX	4,80	9,30	2,40	8,40	9,50
x	7,05	5,30	1,40	4,40	5,00
IY	1,70	2,80	4,90	0,40	0,60
IY	4,90	7,10	9,10	4,60	6,90
x	3,30	4,95	7,00	2,50	3,75
IZ	9,10	0,70	4,60	1,60	0,40
IZ	9,40	0,50	2,20	0,30	0,30
x	9,25	0,60	3,40	0,95	0,35

Tab. 189: Textur Lachs geräuchert: Prüfer KJG

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KP						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	leuchtend	glänzend	fabstichig	faserig	feucht	durchzogen
NA	6,10	4,90	4,90	8,00	4,70	5,10
NA	4,50	3,90	3,80	0,40	8,20	9,50
x	5,30	4,40	4,35	4,20	6,45	7,30
NB	1,40	3,10	1,50	5,70	6,60	7,90
NB	0,20	1,00	0,60	9,10	10,00	9,30
x	0,80	2,05	1,05	7,40	8,30	8,60
NC	8,10	6,90	6,50	0,20	4,00	5,90
NC	7,60	2,30	6,90	2,10	3,00	2,50
x	7,85	4,60	6,70	1,15	3,50	4,20
ND	3,00	1,50	4,80	8,80	4,90	4,90
ND	3,20	3,70	2,10	9,20	5,00	9,30
x	3,10	2,60	3,45	9,00	4,95	7,10
NE	4,80	6,00	8,40	7,30	4,00	6,70
NE	6,00	5,00	5,00	3,70	3,00	5,00
x	5,40	5,50	6,70	5,50	3,50	5,85
SR1	2,90	3,00	4,10	0,60	3,90	4,70
SR1	6,90	4,90	7,00	3,20	6,00	7,70
x	4,90	3,95	5,55	1,90	4,95	6,20
SR2	5,00	2,90	6,50	3,60	2,60	1,80
SR2	2,20	0,60	6,10	10,00	1,10	5,20
x	3,60	1,75	6,30	6,80	1,85	3,50
SS1	4,40	2,30	5,70	1,60	4,60	3,50
SS1	2,80	2,30	0,80	5,20	6,00	7,60
x	3,60	2,30	3,25	3,40	5,30	5,55
SS2	8,70	7,00	8,00	7,50	6,40	4,90
SS2	4,00	0,80	3,00	0,10	0,10	1,90
x	6,35	3,90	5,50	3,80	3,25	3,40
ST	9,00	7,90	8,40	2,00	1,90	1,40
ST	5,00	3,80	4,30	6,40	6,50	7,20
x	7,00	5,85	6,35	4,20	4,20	4,30
IU	5,10	6,60	4,10	8,50	3,30	5,30
IU	0,70	8,00	6,90	2,60	7,10	4,70
x	2,90	7,30	5,50	5,55	5,20	5,00
IV	7,60	3,40	10,00	0,90	0,20	0,00
IV	6,70	8,10	10,00	7,60	8,60	4,80
x	7,15	5,75	10,00	4,25	4,40	2,40
IX	6,40	7,20	4,80	8,10	7,10	8,70
IX	7,70	6,00	10,00	2,60	1,00	0,10
x	7,05	6,60	7,40	5,35	4,05	4,40
IY	8,70	6,80	9,40	7,90	5,80	7,40
IY	9,00	7,30	7,90	6,80	3,60	0,20
x	8,85	7,05	8,65	7,35	4,70	3,80
IZ	8,20	5,30	8,70	4,20	5,00	2,50
IZ	7,60	3,30	6,80	7,80	5,00	5,00
x	7,90	4,30	7,75	6,00	5,00	3,75

Tab. 190: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KP

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KP				
Attribut	1	2	3	4
Probe	würzig	stechend	nach Kräutern	
NA	0,60	1,90	5,00	
NA	2,60	0,50	5,10	
x	1,60	1,20	5,05	#####
NB	2,50	0,20	0,50	
NB	0,20	0,90	0,80	
x	1,35	0,55	0,65	#####
NC	3,70	4,80	6,10	
NC	0,60	0,60	1,90	
x	2,15	2,70	4,00	#####
ND	0,00	0,00	0,30	
ND	0,70	0,00	0,30	
x	0,35	0,00	0,30	#####
NE	0,00	0,00	0,10	
NE	0,00	0,50	2,20	
x	0,00	0,25	1,15	#####
SR1	4,30	3,60	1,40	
SR1	2,30	0,20	0,10	
x	3,30	1,90	0,75	#####
SR2	2,50	0,40	2,40	
SR2	1,50	0,50	0,00	
x	2,00	0,45	1,20	#####
SS1	5,70	0,20	3,30	
SS1	1,00	0,40	0,20	
x	3,35	0,30	1,75	#####
SS2	2,10	0,10	4,20	
SS2	0,00	0,00	2,10	
x	1,05	0,05	3,15	#####
ST	7,20	4,40	3,00	
ST	2,00	0,70	0,60	
x	4,60	2,55	1,80	#####
IU	0,20	1,10	0,10	
IU	8,40	6,20	4,80	
x	4,30	3,65	2,45	#####
IV	6,30	4,90	8,50	
IV	0,00	0,00	1,10	
x	3,15	2,45	4,80	#####
IX	1,00	0,70	0,50	
IX	5,10	7,80	1,20	
x	3,05	4,25	0,85	#####
IY	0,80	0,10	2,50	
IY	6,90	9,00	7,80	
x	3,85	4,55	5,15	#####
IZ	0,90	0,90	0,10	
IZ	0,10	0,40	0,70	
x	0,50	0,65	0,40	#####

Tab. 191: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KP

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KP				
Attribut	1	2	3	4
Probe	süß	fade	ölig	würzig
NA	8,80	2,00	2,00	0,20
NA	0,80	0,30	7,40	7,50
x	4,80	1,15	4,70	3,85
NB	6,30	6,00	5,50	0,10
NB	2,20	0,10	2,40	10,00
x	4,25	3,05	3,95	5,05
NC	0,90	0,10	1,30	9,30
NC	7,00	2,70	1,90	1,60
x	3,95	1,40	1,60	5,45
ND	4,20	1,00	3,20	6,90
ND	5,00	0,00	1,00	4,90
x	4,60	0,50	2,10	5,90
NE	1,10	5,10	2,70	0,00
NE	5,00	0,00	0,00	7,10
x	3,05	2,55	1,35	3,55
SR1	5,00	1,50	0,70	6,70
SR1	3,20	3,20	9,90	5,20
x	4,10	2,35	5,30	5,95
SR2	2,50	0,00	1,60	9,30
SR2	6,80	1,00	9,20	2,80
x	4,65	0,50	5,40	6,05
SS1	6,80	0,30	2,20	9,00
SS1	4,90	1,10	3,60	7,70
x	5,85	0,70	2,90	8,35
SS2	7,50	0,00	0,70	5,00
SS2	5,10	0,00	0,00	5,00
x	6,30	0,00	0,35	5,00
ST	7,00	3,00	2,10	3,10
ST	8,10	1,80	2,00	6,80
x	7,55	2,40	2,05	4,95
IU	1,90	6,10	4,00	0,10
IU	5,00	3,80	0,00	1,10
x	3,45	4,95	2,00	0,60
IV	3,50	2,20	4,90	1,00
IV	6,50	0,00	0,50	3,00
x	5,00	1,10	2,70	2,00
IX	6,90	1,60	1,60	0,20
IX	3,00	5,50	4,00	0,70
x	4,95	3,55	2,80	0,45
IY	3,20	1,60	1,70	7,20
IY	6,50	2,50	0,50	2,50
x	4,85	2,05	1,10	4,85
IZ	3,30	4,00	0,20	4,30
IZ	5,10	2,60	5,00	3,80
x	4,20	3,30	2,60	4,05

Tab. 192: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KP

Textur Lachs geräuchert: Prüfer KP						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	mehlig	weich	rissig	ölig	fettig	roh
NA	0,20	1,70	6,30	2,80	2,80	8,20
NA	5,30	9,00	1,00	7,80	7,80	0,20
x	2,75	5,35	3,65	5,30	5,30	4,20
NB	0,50	5,00	6,60	4,50	4,50	1,30
NB	0,40	2,20	6,70	7,20	7,20	7,90
x	0,45	3,60	6,65	5,85	5,85	4,60
NC	8,00	8,20	0,40	0,40	0,40	1,20
NC	5,00	7,30	1,90	3,40	3,40	2,90
x	6,50	7,75	1,15	1,90	1,90	2,05
ND	0,00	6,40	4,90	3,60	3,60	3,60
ND	0,30	7,00	3,90	0,00	0,00	3,20
x	0,15	6,70	4,40	1,80	1,80	3,40
NE	1,70	2,20	1,10	6,90	6,90	8,20
NE	2,30	10,00	2,30	0,00	0,00	1,20
x	2,00	6,10	1,70	3,45	3,45	4,70
SR1	8,10	8,00	3,50	2,00	2,00	1,50
SR1	3,60	7,50	6,40	10,00	10,00	2,00
x	5,85	7,75	4,95	6,00	6,00	1,75
SR2	6,80	10,00	0,00	0,50	0,50	0,10
SR2	0,00	3,70	7,50	10,00	10,00	8,60
x	3,40	6,85	3,75	5,25	5,25	4,35
SS1	0,10	6,70	5,90	4,50	4,50	7,30
SS1	9,80	9,30	0,10	3,80	3,80	0,20
x	4,95	8,00	3,00	4,15	4,15	3,75
SS2	0,00	4,80	3,50	2,90	2,90	8,60
SS2	9,80	10,00	0,00	5,00	5,00	0,00
x	4,90	7,40	1,75	3,95	3,95	4,30
ST	0,80	4,20	0,60	2,80	2,80	5,80
ST	7,90	9,10	6,50	6,40	6,40	0,30
x	4,35	6,65	3,55	4,60	4,60	3,05
IU	0,30	7,40	2,90	3,50	3,50	1,80
IU	5,00	0,50	0,10	2,60	2,60	1,00
x	2,65	3,95	1,50	3,05	3,05	1,40
IV	0,10	3,20	3,20	2,00	2,00	8,10
IV	8,40	8,40	6,30	0,50	0,50	3,00
x	4,25	5,80	4,75	1,25	1,25	5,55
IX	0,40	0,30	7,50	0,90	0,90	9,80
IX	2,70	10,00	0,00	0,00	0,00	0,70
x	1,55	5,15	3,75	0,45	0,45	5,25
IY	0,30	3,70	6,20	0,80	0,80	7,90
IY	5,20	6,70	6,10	1,90	1,90	2,50
x	2,75	5,20	6,15	1,35	1,35	5,20
IZ	0,20	0,80	7,80	0,20	0,20	9,20
IZ	7,50	7,50	2,10	6,30	6,30	3,20
x	3,85	4,15	4,95	3,25	3,25	6,20

Tab. 193: Textur Lachs geräuchert: Prüfer KP

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	rosa	marmoriert	lila	fettig-glänzend
NA	4,30	4,00	2,60	3,70
NA	5,00	3,40	1,60	6,80
x	4,65	3,70	2,10	5,25
NB	1,60	1,50	0,30	4,30
NB	2,50	2,60	1,50	6,80
x	2,05	2,05	0,90	5,55
NC	5,80	4,10	7,30	3,10
NC	5,10	3,70	1,80	5,10
x	5,45	3,90	4,55	4,10
ND	3,20	4,10	7,90	1,60
ND	3,50	5,10	2,20	2,30
x	3,35	4,60	5,05	1,95
NE	4,30	4,40	5,00	2,20
NE	3,20	4,10	1,40	2,60
x	3,75	4,25	3,20	2,40
SR1	6,30	6,50	6,90	4,90
SR1	3,90	2,80	6,30	4,80
x	5,10	4,65	6,60	4,85
SR2	5,70	1,20	7,50	3,70
SR2	5,50	4,10	3,30	3,00
x	5,60	2,65	5,40	3,35
SS1	5,10	3,60	2,10	3,60
SS1	3,70	3,60	0,80	4,00
x	4,40	3,60	1,45	3,80
SS2	3,60	4,80	2,00	1,70
SS2	4,20	3,70	3,10	1,60
x	3,90	4,25	2,55	1,65
ST	3,50	3,00	0,70	4,20
ST	3,40	2,30	1,30	6,30
x	3,45	2,65	1,00	5,25
IU	6,00	3,90	4,00	1,50
IU	6,00	2,00	2,60	0,70
x	6,00	2,95	3,30	1,10
IV	6,40	5,00	8,00	2,20
IV	5,60	4,50	7,50	1,00
x	6,00	4,75	7,75	1,60
IX	3,60	3,70	5,00	5,00
IX	4,10	6,50	2,90	2,90
x	3,85	5,10	3,95	3,95
IY	6,10	6,70	7,20	4,20
IY	5,00	3,10	1,20	2,80
x	5,55	4,90	4,20	3,50
IZ	6,30	6,80	8,00	5,00
IZ	5,00	6,30	6,40	6,40
x	5,65	6,55	7,20	5,70

Tab. 194: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RH

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	muffig	rauchig	fade	kräftig	wohlriechend
NA	1,90	3,60	2,20	6,70	4,00
NA	1,40	6,70	3,20	6,50	6,40
x	1,65	5,15	2,70	6,60	5,20
NB	1,70	6,50	3,40	6,60	5,50
NB	2,60	2,70	7,50	2,60	5,30
x	2,15	4,60	5,45	4,60	5,40
NC	2,30	6,20	5,10	5,10	7,50
NC	1,40	2,60	7,20	0,80	3,50
x	1,85	4,40	6,15	2,95	5,50
ND	1,00	2,80	6,30	2,00	3,50
ND	3,80	4,30	6,10	4,40	2,90
x	2,40	3,55	6,20	3,20	3,20
NE	1,20	2,90	3,70	6,00	2,40
NE	2,60	4,00	6,50	4,20	4,80
x	1,90	3,45	5,10	5,10	3,60
SR1	2,10	7,40	2,10	8,10	7,40
SR1	0,80	6,00	2,50	6,10	6,90
x	1,45	6,70	2,30	7,10	7,15
SR2	1,50	7,80	5,10	5,10	5,20
SR2	1,40	1,80	7,70	2,00	2,90
x	1,45	4,80	6,40	3,55	4,05
SS1	2,40	6,00	2,40	4,90	3,80
SS1	5,80	6,10	6,40	3,90	5,20
x	4,10	6,05	4,40	4,40	4,50
SS2	1,30	4,10	3,70	5,70	5,80
SS2	0,90	2,40	7,70	2,40	2,40
x	1,10	3,25	5,70	4,05	4,10
ST	1,00	2,10	8,60	1,70	2,10
ST	1,40	7,60	5,00	5,10	5,00
x	1,20	4,85	6,80	3,40	3,55
IU	0,80	8,00	2,20	8,20	6,50
IU	2,10	6,90	4,00	5,80	7,10
x	1,45	7,45	3,10	7,00	6,80
IV	3,20	5,10	5,10	3,60	5,20
IV	1,50	2,60	7,00	3,40	2,20
x	2,35	3,85	6,05	3,50	3,70
IX	3,60	2,80	8,10	2,90	1,90
IX	0,90	1,00	8,00	1,10	4,20
x	2,25	1,90	8,05	2,00	3,05
IY	1,90	6,20	3,90	5,10	6,30
IY	1,70	7,80	1,50	6,20	5,00
x	1,80	7,00	2,70	5,65	5,65
IZ	3,30	5,90	5,00	6,20	6,50
IZ	1,60	2,90	7,00	2,80	4,10
x	2,45	4,40	6,00	4,50	5,30

Tab. 195: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RH

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RH									
Attribut	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Probe	wohlschmecken	mild	salzig	rauchig	fettig	tranig	kräftig	nach Meer	typisch Lachs
NA	5,10	3,90	3,30	6,60	3,10	1,70	6,60	4,90	6,50
NA	5,10	6,70	3,50	3,50	6,60	1,30	3,40	3,50	5,10
x	5,10	5,30	3,40	5,05	4,85	1,50	5,00	4,20	5,80
NB	6,40	5,20	3,20	7,60	4,30	1,10	7,80	5,00	6,00
NB	7,20	7,30	3,70	5,30	3,30	1,10	5,00	5,10	7,30
x	6,80	6,25	3,45	6,45	3,80	1,10	6,40	5,05	6,65
NC	7,80	6,20	2,50	6,30	2,60	0,50	6,50	8,00	8,60
NC	5,00	7,60	2,00	3,50	2,90	1,00	2,20	2,20	2,50
x	6,40	6,90	2,25	4,90	2,75	0,75	4,35	5,10	5,55
ND	4,20	6,20	2,10	3,50	1,40	0,40	4,30	4,90	4,80
ND	5,00	6,30	2,70	2,90	4,10	1,70	2,20	3,20	4,70
x	4,60	6,25	2,40	3,20	2,75	1,05	3,25	4,05	4,75
NE	6,70	5,60	2,60	6,00	2,90	0,80	6,50	5,70	6,50
NE	7,30	5,40	3,70	7,00	3,30	0,80	7,50	6,60	7,40
x	7,00	5,50	3,15	6,50	3,10	0,80	7,00	6,15	6,95
SR1	5,00	3,80	2,00	6,70	2,30	1,00	6,90	5,10	7,00
SR1	5,00	5,00	4,10	7,00	3,90	1,50	6,30	4,90	4,80
x	5,00	4,40	3,05	6,85	3,10	1,25	6,60	5,00	5,90
SR2	5,10	5,90	3,60	6,60	3,30	1,70	6,90	3,70	3,80
SR2	2,60	7,10	2,50	3,70	2,30	0,70	1,80	2,80	1,40
x	3,85	6,50	3,05	5,15	2,80	1,20	4,35	3,25	2,60
SS1	4,10	5,20	3,00	6,20	4,80	6,40	6,30	6,30	4,90
SS1	5,00	3,70	7,50	7,50	2,70	1,10	7,80	2,50	6,80
x	4,55	4,45	5,25	6,85	3,75	3,75	7,05	4,40	5,85
SS2	6,40	5,10	3,60	6,70	3,90	2,00	6,90	6,20	6,50
SS2	6,50	5,10	4,20	6,70	5,10	1,10	6,50	5,80	7,40
x	6,45	5,10	3,90	6,70	4,50	1,55	6,70	6,00	6,95
ST	2,70	8,40	1,50	2,00	1,30	1,30	1,60	2,30	4,50
ST	4,20	6,30	4,90	7,30	2,90	1,30	6,20	2,70	3,80
x	3,45	7,35	3,20	4,65	2,10	1,30	3,90	2,50	4,15
IU	6,60	5,80	3,30	7,20	2,50	0,80	7,50	6,00	6,70
IU	6,40	4,20	5,10	7,80	1,40	0,30	7,80	6,00	7,00
x	6,50	5,00	4,20	7,50	1,95	0,55	7,65	6,00	6,85
IV	2,30	6,90	2,20	2,40	1,00	0,60	2,30	4,00	3,10
IV	5,10	6,50	6,20	7,50	3,10	1,70	6,70	4,00	7,00
x	3,70	6,70	4,20	4,95	2,05	1,15	4,50	4,00	5,05
IX	3,40	7,50	3,00	3,90	3,00	6,10	3,40	3,50	3,50
IX	2,10	9,60	0,70	0,80	0,90	0,80	0,70	0,90	2,30
x	2,75	8,55	1,85	2,35	1,95	3,45	2,05	2,20	2,90
IY	5,00	3,30	4,20	7,10	2,20	2,30	7,10	5,80	6,40
IY	5,10	6,80	1,70	6,80	4,50	1,60	7,00	5,70	7,90
x	5,05	5,05	2,95	6,95	3,35	1,95	7,05	5,75	7,15
IZ	6,20	5,10	6,30	7,10	2,90	1,70	6,90	6,10	6,10
IZ	3,80	5,10	3,60	2,70	1,80	6,90	4,90	3,70	2,40
x	5,00	5,10	4,95	4,90	2,35	4,30	5,90	4,90	4,25

Tab. 196: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RH

Textur Lachs geräuchert: Prüfer RH					
Attribut	1	2	3	4	5
Probe	fest	fettig	matschig	teigig	zäh
NA	5,10	3,30	5,10	3,20	2,20
NA	3,70	6,50	6,20	4,90	1,00
x	4,40	4,90	5,65	4,05	1,60
NB	6,60	5,90	2,80	0,90	4,90
NB	5,00	4,00	2,30	1,00	5,10
x	5,80	4,95	2,55	0,95	5,00
NC	6,40	4,10	1,00	1,20	5,00
NC	4,30	2,90	4,30	5,10	0,70
x	5,35	3,50	2,65	3,15	2,85
ND	5,00	4,20	2,30	0,50	2,40
ND	3,60	1,40	4,70	2,60	1,60
x	4,30	2,80	3,50	1,55	2,00
NE	6,00	5,00	2,10	0,40	2,10
NE	4,10	2,80	3,80	2,40	1,40
x	5,05	3,90	2,95	1,40	1,75
SR1	7,40	6,20	1,00	0,50	0,00
SR1	4,20	1,00	3,40	1,90	0,80
x	5,80	3,60	2,20	1,20	0,40
SR2	2,70	5,10	5,90	4,40	0,80
SR2	6,10	2,20	4,10	1,60	5,20
x	4,40	3,65	5,00	3,00	3,00
SS1	5,10	6,10	3,80	2,50	2,80
SS1	4,20	3,50	6,00	6,10	1,30
x	4,65	4,80	4,90	4,30	2,05
SS2	2,00	2,60	7,00	5,40	0,60
SS2	4,10	4,20	3,50	2,10	1,20
x	3,05	3,40	5,25	3,75	0,90
ST	5,00	5,00	5,10	2,50	2,80
ST	5,00	3,20	6,20	4,90	1,30
x	5,00	4,10	5,65	3,70	2,05
IU	6,80	1,20	0,60	0,60	6,20
IU	5,90	3,60	1,60	0,40	3,70
x	6,35	2,40	1,10	0,50	4,95
IV	5,00	3,10	2,40	1,30	2,10
IV	5,10	2,20	4,40	2,30	0,40
x	5,05	2,65	3,40	1,80	1,25
IX	5,10	4,10	5,10	3,10	5,10
IX	4,20	3,00	3,70	2,70	0,60
x	4,65	3,55	4,40	2,90	2,85
IY	3,10	4,30	6,50	4,10	1,60
IY	3,50	6,50	6,00	1,70	1,60
x	3,30	5,40	6,25	2,90	1,60
IZ	4,20	5,10	3,00	0,50	5,00
IZ	6,30	3,80	2,10	0,90	7,00
x	5,25	4,45	2,55	0,70	6,00

Tab. 197: Textur Lachs geräuchert: Prüfer RH

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	
Probe	glänzend	marmoriert	farbstichig	leuchtend	matt	zerfleddert
NA	3,60	5,50	8,50	7,20	2,10	1,00
NA	6,60	6,60	5,10	2,60	6,80	5,50
x	5,10	6,05	6,80	4,90	4,45	3,25
NB	9,40	6,50	8,90	1,00	4,00	5,50
NB	9,70	9,20	9,20	9,10	1,30	0,30
x	9,55	7,85	9,05	5,05	2,65	2,90
NC	7,30	4,50	6,50	7,30	2,60	5,20
NC	2,80	0,40	8,60	7,70	3,00	0,60
x	5,05	2,45	7,55	7,50	2,80	2,90
ND	7,10	3,70	9,00	7,70	2,80	2,80
ND	0,60	0,60	4,00	6,70	2,60	7,30
x	3,85	2,15	6,50	7,20	2,70	5,05
NE	8,50	7,50	9,10	9,00	0,80	3,00
NE	8,10	8,20	8,60	6,00	0,70	0,60
x	8,30	7,85	8,85	7,50	0,75	1,80
SR1	6,10	1,90	8,70	9,00	1,30	7,80
SR1	5,00	5,00	2,30	0,60	6,80	7,00
x	5,55	3,45	5,50	4,80	4,05	7,40
SR2	3,60	2,60	9,00	6,60	2,70	4,90
SR2	7,40	7,40	6,30	8,20	1,20	4,00
x	5,50	5,00	7,65	7,40	1,95	4,45
SS1	5,20	7,90	6,40	7,60	2,00	5,00
SS1	4,90	3,20	2,40	3,50	7,50	5,70
x	5,05	5,55	4,40	5,55	4,75	5,35
SS2	5,30	4,70	5,40	3,90	4,30	5,70
SS2	4,20	2,70	5,70	7,50	5,60	1,40
x	4,75	3,70	5,55	5,70	4,95	3,55
ST	6,40	6,50	7,00	5,90	3,00	1,90
ST	6,40	6,50	7,00	5,90	3,00	1,90
x	6,40	6,50	7,00	5,90	3,00	1,90
IU	8,80	4,40	9,00	9,00	0,90	1,60
IU	8,70	8,40	8,80	7,00	0,40	2,60
x	8,75	6,40	8,90	8,00	0,65	2,10
IV	6,70	7,70	9,50	9,20	2,00	1,80
IV	0,80	1,70	9,10	9,00	8,90	0,40
x	3,75	4,70	9,30	9,10	5,45	1,10
IX	8,80	6,50	9,90	9,90	2,70	3,50
IX	2,50	5,10	0,40	0,40	9,10	1,50
x	5,65	5,80	5,15	5,15	5,90	2,50
IY	5,20	5,10	8,20	9,30	0,70	8,60
IY	7,30	7,30	3,50	5,50	2,00	4,60
x	6,25	6,20	5,85	7,40	1,35	6,60
IZ	5,10	3,90	8,00	6,00	2,00	7,00
IZ	8,30	7,80	9,40	8,50	1,00	0,40
x	6,70	5,85	8,70	7,25	1,50	3,70

Tab. 198: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RT

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RT						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	rauchig	frisch	ausgewogen	metallisch	Meer	typisch Lachs
NA	5,00	7,10	7,00	6,10	2,80	3,80
NA	7,40	7,70	6,50	7,80	5,40	7,40
x	6,20	7,40	6,75	6,95	4,10	5,60
NB	5,00	8,00	7,30	7,20	1,50	1,50
NB	1,80	9,20	7,70	4,90	2,40	4,80
x	3,40	8,60	7,50	6,05	1,95	3,15
NC	5,00	8,00	6,80	7,70	4,70	4,60
NC	8,20	4,90	8,70	3,90	1,20	8,30
x	6,60	6,45	7,75	5,80	2,95	6,45
ND	4,00	7,50	4,50	4,00	2,20	1,30
ND	7,50	9,10	6,20	5,40	2,50	4,00
x	5,75	8,30	5,35	4,70	2,35	2,65
NE	5,20	7,70	5,50	3,80	1,70	1,40
NE	1,50	7,80	0,60	0,60	0,80	0,60
x	3,35	7,75	3,05	2,20	1,25	1,00
SR1	8,20	8,30	4,50	6,60	2,70	4,80
SR1	2,80	6,30	7,70	7,70	2,50	4,70
x	5,50	7,30	6,10	7,15	2,60	4,75
SR2	5,10	8,30	8,70	3,50	4,20	2,10
SR2	3,50	8,80	8,10	6,20	8,50	5,10
x	4,30	8,55	8,40	4,85	6,35	3,60
SS1	2,90	5,30	2,10	1,30	1,50	1,40
SS1	4,60	7,20	4,90	6,60	2,80	5,30
x	3,75	6,25	3,50	3,95	2,15	3,35
SS2	1,90	3,20	1,80	2,30	1,70	2,80
SS2	6,10	8,10	4,50	1,60	5,00	3,60
x	4,00	5,65	3,15	1,95	3,35	3,20
ST	7,90	8,20	7,70	4,80	7,20	3,90
ST	7,90	8,20	7,70	4,80	7,20	3,90
x	7,90	8,20	7,70	4,80	7,20	3,90
IU	3,10	6,70	1,80	2,20	1,20	2,50
IU	6,60	5,00	2,60	6,50	2,60	3,40
x	4,85	5,85	2,20	4,35	1,90	2,95
IV	8,10	7,30	8,20	5,50	6,70	4,50
IV	0,40	0,30	0,30	1,20	1,30	1,00
x	4,25	3,80	4,25	3,35	4,00	2,75
IX	8,90	6,70	7,60	7,00	2,60	3,20
IX	4,80	8,60	6,00	7,10	7,30	7,20
x	6,85	7,65	6,80	7,05	4,95	5,20
IY	7,00	9,40	9,30	5,50	7,30	9,70
IY	3,20	6,30	7,30	3,10	5,00	8,10
x	5,10	7,85	8,30	4,30	6,15	8,90
IZ	7,70	8,30	8,80	5,10	7,70	9,30
IZ	3,10	8,10	6,60	2,30	8,80	5,60
x	5,40	8,20	7,70	3,70	8,25	7,45

Tab. 199: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RT

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RT							
Attribut	1	2	3	4	5		
Probe	aromatisch	roh	rauchig	frisches Fischöl	ölig	abgerundet	charakteristisch
NA	7,10	9,00	3,50	5,10	4,60	2,80	7,90
NA	7,80	6,30	9,50	6,10	4,90	6,20	9,50
x	7,45	7,65	6,50	5,60	4,75	4,50	8,70
NB	3,20	7,60	5,20	7,00	9,60	3,50	1,80
NB	8,50	5,20	3,60	8,50	4,90	8,50	8,50
x	5,85	6,40	4,40	7,75	7,25	6,00	5,15
NC	8,40	7,80	5,30	7,70	6,60	8,00	5,20
NC	5,00	2,00	9,70	2,30	0,70	4,80	7,30
x	6,70	4,90	7,50	5,00	3,65	6,40	6,25
ND	7,00	8,00	2,90	7,50	8,00	7,20	5,20
ND	8,90	7,20	9,00	3,30	2,50	5,50	8,20
x	7,95	7,60	5,95	5,40	5,25	6,35	6,70
NE	9,60	3,00	7,60	9,00	6,00	9,30	8,60
NE	6,70	8,00	3,40	8,70	7,30	4,70	5,80
x	8,15	5,50	5,50	8,85	6,65	7,00	7,20
SR1	9,70	3,20	8,60	1,10	0,90	8,70	8,50
SR1	5,00	5,90	7,20	7,00	7,60	5,30	8,50
x	7,35	4,55	7,90	4,05	4,25	7,00	8,50
SR2	9,50	2,10	5,10	7,60	1,20	9,50	8,10
SR2	4,30	8,30	1,90	8,60	8,70	3,20	7,50
x	6,90	5,20	3,50	8,10	4,95	6,35	7,80
SS1	9,30	1,00	7,30	8,50	5,30	7,60	9,40
SS1	8,60	5,20	5,00	8,90	3,80	9,30	9,20
x	8,95	3,10	6,15	8,70	4,55	8,45	9,30
SS2	8,50	7,60	5,10	7,70	7,20	4,70	6,20
SS2	8,50	6,00	5,10	8,50	3,60	8,80	8,50
x	8,50	6,80	5,10	8,10	5,40	6,75	7,35
ST	5,30	3,90	5,30	7,90	4,70	8,30	8,00
ST	5,30	3,90	5,30	7,90	4,70	8,30	8,00
x	5,30	3,90	5,30	7,90	4,70	8,30	8,00
IU	7,00	9,00	3,20	5,60	6,80	4,30	5,10
IU	7,70	9,40	4,80	5,30	2,70	5,40	8,20
x	7,35	9,20	4,00	5,45	4,75	4,85	6,65
IV	4,90	7,50	8,30	5,00	1,90	4,60	7,20
IV	9,00	8,60	3,40	1,20	0,80	6,60	2,40
x	6,95	8,05	5,85	3,10	1,35	5,60	4,80
IX	5,10	3,50	7,00	1,70	1,10	2,60	4,90
IX	6,60	5,70	3,30	6,80	5,00	6,20	8,40
x	5,85	4,60	5,15	4,25	3,05	4,40	6,65
IY	9,10	5,50	7,40	9,20	2,90	9,40	9,30
IY	7,10	4,90	7,70	8,40	8,00	7,90	8,50
x	8,10	5,20	7,55	8,80	5,45	8,65	8,90
IZ	8,80	5,10	5,10	9,00	2,70	9,50	9,30
IZ	7,70	6,80	5,30	6,90	5,30	8,60	8,70
x	8,25	5,95	5,20	7,95	4,00	9,05	9,00

Tab. 200: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RT

Textur Lachs geräuchert: Prüfer RT							
Attribut	1	2	3	4	5	6	7
Probe	prall	löchrig	fest	faserig	weich	zart	gallertartig
NA	8,30	0,60	4,70	0,90	9,80	9,00	7,50
NA	7,30	8,40	6,40	8,40	7,60	7,70	7,50
x	7,80	4,50	5,55	4,65	8,70	8,35	7,50
NB	7,00	6,20	9,50	9,50	8,40	3,30	9,40
NB	8,90	1,50	7,50	3,80	7,50	8,10	7,10
x	7,95	3,85	8,50	6,65	7,95	5,70	8,25
NC	6,50	4,50	4,50	3,50	8,60	9,00	8,10
NC	1,80	0,80	2,90	0,50	9,60	7,80	1,80
x	4,15	2,65	3,70	2,00	9,10	8,40	4,95
ND	4,10	2,50	6,00	1,00	9,00	9,30	8,90
ND	5,00	9,00	3,70	0,60	9,20	8,80	7,10
x	4,55	5,75	4,85	0,80	9,10	9,05	8,00
NE	8,30	1,40	9,00	1,60	8,40	7,60	6,60
NE	8,60	0,60	7,80	1,40	7,10	8,20	8,50
x	8,45	1,00	8,40	1,50	7,75	7,90	7,55
SR1	5,20	7,30	1,50	1,10	9,80	8,80	1,40
SR1	2,80	3,40	4,80	2,00	5,20	6,30	4,80
x	4,00	5,35	3,15	1,55	7,50	7,55	3,10
SR2	4,50	4,30	5,30	0,50	9,70	9,70	2,40
SR2	4,80	2,90	3,60	1,20	9,00	8,70	8,00
x	4,65	3,60	4,45	0,85	9,35	9,20	5,20
SS1	4,20	6,50	7,20	8,20	9,10	8,90	6,60
SS1	5,10	5,00	7,40	3,50	9,00	9,40	5,10
x	4,65	4,43	5,93	3,93	8,80	8,48	6,50
SS2	1,70	5,00	4,00	2,20	9,20	7,80	8,60
SS2	4,90	1,20	5,10	1,80	7,90	7,80	5,70
x	3,30	3,10	4,55	2,00	8,55	7,80	7,15
ST	8,10	1,50	3,60	5,80	7,80	7,30	5,60
ST	8,10	1,50	3,60	5,80	7,80	7,30	5,60
x	8,10	1,50	3,60	5,80	7,80	7,30	5,60
IU	7,00	2,90	7,60	3,20	8,00	8,60	7,20
IU	5,20	2,60	7,80	6,70	7,60	5,50	8,70
x	6,10	2,75	7,70	4,95	7,80	7,05	7,95
IV	7,00	2,30	7,20	2,40	6,80	5,50	7,80
IV	2,50	0,50	7,10	0,30	4,60	8,30	6,40
x	4,75	1,40	7,15	1,35	5,70	6,90	7,10
IX	3,60	1,10	7,90	7,40	5,50	2,20	4,50
IX	4,80	3,50	5,80	8,70	7,90	8,50	4,10
x	4,20	2,30	6,85	8,05	6,70	5,35	4,30
IY	5,20	8,40	2,10	2,00	8,80	8,30	5,60
IY	7,00	3,10	8,40	8,10	2,50	4,90	6,60
x	6,10	5,75	5,25	5,05	5,65	6,60	6,10
IZ	6,10	5,40	8,50	8,10	5,00	7,30	7,20
IZ	7,10	5,20	7,80	4,00	8,70	8,50	4,60
x	6,60	5,30	8,15	6,05	6,85	7,90	5,90

Tab. 201: Textur Lachs geräuchert: Prüfer RT

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	glänzend	künstlich	leuchtend	
NA	5,10	5,10	5,10	
NA	9,20	2,90	5,10	
x	7,15	4,00	5,10	####
NB	7,90	9,60	4,90	
NB	2,80	6,90	4,40	
x	5,35	8,25	4,65	####
NC	7,20	3,40	5,20	
NC	8,30	8,30	8,50	
x	7,75	5,85	6,85	####
ND	9,00	9,40	8,80	
ND	9,00	4,70	8,30	
x	9,00	7,05	8,55	####
NE	7,80	7,90	8,20	
NE	8,70	5,00	8,90	
x	8,25	6,45	8,55	####
SR1	7,10	9,30	7,80	
SR1	5,10	5,20	7,90	
x	6,10	7,25	7,85	####
SR2	9,40	9,40	9,50	
SR2	6,70	7,60	7,50	
x	8,05	8,50	8,50	####
SS1	9,90	5,70	5,60	
SS1	5,00	5,00	5,10	
x	7,45	5,35	5,35	####
SS2	8,40	7,40	7,50	
SS2	7,20	5,10	5,10	
x	7,80	6,25	6,30	####
ST	5,10	2,60	5,30	
ST	7,10	7,20	2,00	
x	6,10	4,90	3,65	####
IU	8,20	9,10	9,10	
IU	5,00	8,60	7,70	
x	6,60	8,85	8,40	####
IV	8,20	2,10	7,80	
IV	5,10	9,20	4,90	
x	6,65	5,65	6,35	####
IX	5,00	0,50	8,20	
IX	2,60	0,30	2,50	
x	3,80	0,40	5,35	####
IY	4,90	1,60	8,90	
IY	8,00	1,80	8,20	
x	6,45	1,70	8,55	####
IZ	6,80	5,90	7,40	
IZ	8,20	7,90	8,00	
x	7,50	6,90	7,70	####

Tab. 202: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer TH

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	abgerundet	frisch	aromatisch	
NA	5,20	5,40	7,70	
NA	7,90	5,10	80,00	
x	6,55	5,25	43,85	####
NB	0,40	0,40	0,50	
NB	5,20	6,80	6,90	
x	2,80	3,60	3,70	####
NC	8,10	8,00	6,60	
NC	5,00	5,00	5,10	
x	6,55	6,50	5,85	####
ND	8,60	8,80	8,90	
ND	8,00	8,10	8,00	
x	8,30	8,45	8,45	####
NE	2,20	2,20	2,20	
NE	8,90	9,00	9,00	
x	5,55	5,60	5,60	####
SR1	9,10	9,00	9,00	
SR1	5,00	6,80	7,20	
x	7,05	7,90	8,10	####
SR2	8,60	5,00	8,80	
SR2	1,90	2,00	2,00	
x	5,25	3,50	5,40	####
SS1	3,10	5,00	2,80	
SS1	9,40	9,40	9,40	
x	6,25	7,20	6,10	####
SS2	5,00	5,10	5,20	
SS2	7,90	8,30	8,00	
x	6,45	6,70	6,60	####
ST	9,30	9,40	9,50	
ST	5,20	5,30	3,50	
x	7,25	7,35	6,50	####
IU	8,70	8,80	8,90	
IU	5,10	5,10	6,20	
x	6,90	6,95	7,55	####
IV	4,20	4,30	4,30	
IV	9,20	9,30	9,30	
x	6,70	6,80	6,80	####
IX	8,70	8,70	8,70	
IX	9,70	5,00	9,70	
x	9,20	6,85	9,20	####
IY	9,50	9,50	9,60	
IY	8,00	6,30	8,20	
x	8,75	7,90	8,90	####
IZ	9,60	9,40	9,50	
IZ	9,30	8,90	8,30	
x	9,45	9,15	8,90	####

Tab. 202: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer TH

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	modrig	roh	medizinisch	
NA	2,10	5,00	0,50	
NA	3,00	5,30	0,50	
x	2,55	5,15	0,50	#####
NB	1,50	8,40	5,10	
NB	0,60	7,00	0,30	
x	1,05	7,70	2,70	#####
NC	1,10	5,20	0,50	
NC	0,60	0,60	0,60	
x	0,85	2,90	0,55	#####
ND	0,30	4,80	0,40	
ND	0,30	5,20	0,30	
x	0,30	5,00	0,35	#####
NE	0,40	5,10	0,30	
NE	1,00	5,20	0,60	
x	0,70	5,15	0,45	#####
SR1	0,50	5,20	0,50	
SR1	0,50	2,10	0,30	
x	0,50	3,65	0,40	#####
SR2	3,10	5,50	0,90	
SR2	0,30	4,70	0,20	
x	1,70	5,10	0,55	#####
SS1	0,40	0,50	3,70	
SS1	0,40	5,30	0,40	
x	0,40	2,90	2,05	#####
SS2	0,40	4,20	0,40	
SS2	2,40	5,10	0,40	
x	1,40	4,65	0,40	#####
ST	0,50	0,40	0,50	
ST	5,00	0,50	0,50	
x	2,75	0,45	0,50	#####
IU	0,20	3,50	0,20	
IU	5,20	5,20	0,70	
x	2,70	4,35	0,45	#####
IV	0,40	4,80	0,50	
IV	0,30	7,00	0,30	
x	0,35	5,90	0,40	#####
IX	0,40	0,50	0,50	
IX	0,20	3,20	0,20	
x	0,30	1,85	0,35	#####
IY	0,30	0,40	0,40	
IY	1,90	5,90	0,90	
x	1,10	3,15	0,65	#####
IZ	8,00	5,00	1,10	
IZ	6,90	0,30	0,50	
x	7,45	2,65	0,80	#####

Tab 203: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer TH

Textur Lachs geräuchert: Prüfer TH				
Attribut	1	2	3	4
Probe	weich	klebrig	fest	
NA	9,10	1,40	0,50	
NA	5,10	5,10	5,10	
x	7,10	3,25	2,80	#####
NB	0,40	0,40	9,20	
NB	8,10	5,10	2,50	
x	4,25	2,75	5,85	#####
NC	6,70	0,50	5,00	
NC	3,70	2,30	5,30	
x	5,20	1,40	5,15	#####
ND	5,10	0,30	5,20	
ND	9,20	5,00	8,00	
x	7,15	2,65	6,60	#####
NE	8,10	0,90	3,20	
NE	8,60	6,60	6,80	
x	8,35	3,75	5,00	#####
SR1	8,60	2,50	1,40	
SR1	8,40	0,50	1,00	
x	8,50	1,50	1,20	#####
SR2	9,70	8,70	1,10	
SR2	6,50	0,80	5,00	
x	8,10	4,75	3,05	#####
SS1	8,20	7,50	0,50	
SS1	3,00	0,90	8,60	
x	5,60	4,20	4,55	#####
SS2	9,00	0,60	1,20	
SS2	9,20	6,90	1,50	
x	5,60	4,20	4,55	#####
ST	5,10	6,10	5,10	
ST	8,40	0,60	2,90	
x	6,75	3,35	4,00	#####
IU	5,20	0,70	5,30	
IU	4,90	4,80	8,30	
x	5,05	2,75	6,80	#####
IV	7,10	0,30	5,20	
IV	9,20	5,00	5,30	
x	8,15	2,65	5,25	#####
IX	4,90	0,30	4,80	
IX	2,10	2,00	5,10	
x	3,50	1,15	4,95	#####
IY	5,10	0,30	5,30	
IY	0,70	0,80	8,50	
x	2,90	0,55	6,90	#####
IZ	0,90	1,10	9,70	
IZ	8,30	1,60	1,00	
x	4,60	1,35	5,35	#####

Tab. 204: Textur Lachs geräuchert: Prüfer TH

Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer UK				
Attribut	1	2	3	4
Probe	leuchtend	glatt	flach	gleichmäßig
NA	7,50	6,70	6,80	6,70
NA	3,80	8,00	8,00	8,10
x	5,65	7,35	7,40	7,40
NB	5,00	6,90	6,90	6,90
NB	5,70	9,20	9,00	9,00
x	5,35	8,05	7,95	7,95
NC	6,20	6,20	6,20	6,20
NC	3,30	5,90	6,00	6,10
x	4,75	6,05	6,10	6,15
ND	6,20	7,70	7,80	7,80
ND	8,80	8,00	8,00	7,90
x	7,50	7,85	7,90	7,85
NE	8,40	7,70	7,60	7,80
NE	7,40	7,50	7,50	7,50
x	7,90	7,60	7,55	7,65
SR1	8,30	5,90	6,00	7,80
SR1	8,20	7,30	7,20	8,20
x	8,25	6,60	6,60	8,00
SR2	3,50	6,90	7,00	7,00
SR2	7,40	7,60	7,70	7,50
x	5,45	7,25	7,35	7,25
SS1	6,40	6,40	6,30	6,60
SS1	8,40	8,50	8,40	8,40
x	7,40	7,45	7,35	7,50
SS2	5,10	7,80	7,80	7,90
SS2	8,00	8,00	8,10	8,00
x	6,55	7,90	7,95	7,95
ST	8,40	7,10	7,10	7,10
ST	5,70	6,50	6,60	6,70
x	7,05	6,80	6,85	6,90
IU	7,20	7,70	7,80	7,90
IU	8,70	8,70	8,60	8,00
x	7,95	8,20	8,20	7,95
IV	6,60	7,20	7,80	8,00
IV	9,00	8,10	7,80	7,90
x	7,80	7,65	7,80	7,95
IX	8,80	7,20	7,20	7,20
IX	9,60	8,10	8,10	8,10
x	9,20	7,65	7,65	7,65
IY	7,60	6,70	6,70	6,80
IY	9,60	8,30	8,20	8,20
x	8,60	7,50	7,45	7,50
IZ	7,10	6,80	6,80	6,80
IZ	7,40	6,90	6,70	6,80
x	7,25	6,85	6,75	6,80

Tab. 205: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer UK

Geruch Lachs geräuchert: Prüfer UK				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fischig	aromatisch	rauchig	
NA	0,30	2,00	0,40	
NA	0,30	7,90	3,40	
x	0,30	4,95	1,90	#####
NB	0,30	2,50	5,70	
NB	1,40	1,90	0,20	
x	0,85	2,20	2,95	#####
NC	5,60	1,40	1,00	
NC	0,50	3,70	0,40	
x	3,05	2,55	0,70	#####
ND	0,90	5,50	1,60	
ND	0,50	2,90	0,50	
x	0,70	4,20	1,05	#####
NE	0,50	5,20	4,50	
NE	2,00	6,40	1,10	
x	1,25	5,80	2,80	#####
SR1	0,50	1,00	4,70	
SR1	0,30	6,60	0,30	
x	0,40	3,80	2,50	#####
SR2	1,10	4,70	2,90	
SR2	0,70	4,10	4,80	
x	0,90	4,40	3,85	#####
SS1	1,70	1,30	5,60	
SS1	1,50	3,80	3,80	
x	1,60	2,55	4,70	#####
SS2	0,50	4,00	2,10	
SS2	1,20	7,00	1,20	
x	0,85	5,50	1,65	#####
ST	0,70	2,60	0,70	
ST	0,40	2,40	0,30	
x	0,55	2,50	0,50	####
IU	1,60	6,20	1,60	
IU	0,60	4,80	4,00	
x	1,10	5,50	2,80	####
IV	0,70	4,90	1,70	
IV	0,50	6,30	2,30	
x	0,60	5,60	2,00	####
IX	1,10	1,80	3,20	
IX	0,30	2,70	4,50	
x	0,70	2,25	3,85	####
IY	0,20	5,30	4,50	
IY	0,30	4,10	0,30	
x	0,25	4,70	2,40	####
IZ	0,20	1,80	6,30	
IZ	2,80	2,30	1,20	
x	1,50	2,05	3,75	####

Tab. 206: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer UK

Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer UK						
Attribut	1	2	3	4	5	6
Probe	fade	mild	harmonisch	frisch	rauchig	würzig
NA	1,50	4,90	4,90	8,10	3,60	8,20
NA	6,60	6,70	6,80	6,70	0,30	5,00
x	4,05	5,80	5,85	7,40	1,95	6,60
NB	9,40	2,60	1,40	5,00	1,10	4,10
NB	0,20	3,00	6,30	8,40	7,00	9,50
x	4,80	2,80	3,85	6,70	4,05	6,80
NC	3,70	6,90	6,90	8,00	0,80	7,80
NC	2,40	3,30	5,80	8,40	0,60	8,80
x	3,05	5,10	6,35	8,20	0,70	8,30
ND	0,40	5,90	7,00	7,00	0,60	7,30
ND	5,50	7,20	4,30	7,60	2,90	4,80
x	2,95	6,55	5,65	7,30	1,75	6,05
NE	0,40	4,90	5,10	7,70	5,70	6,20
NE	1,50	8,20	8,40	8,50	0,60	8,50
x	0,95	6,55	6,75	8,10	3,15	7,35
SR1	0,20	3,30	4,90	7,00	3,10	9,20
SR1	6,50	7,40	5,70	8,10	2,60	6,40
x	3,35	5,35	5,30	7,55	2,85	7,80
SR2	0,80	7,40	6,80	7,40	1,00	7,90
SR2	0,30	5,50	6,20	7,10	4,60	8,80
x	0,55	6,45	6,50	7,25	2,80	8,35
SS1	1,10	5,00	7,30	8,30	2,40	8,20
SS1	8,50	7,70	6,00	8,20	8,20	2,10
x	4,80	6,35	6,65	8,25	5,30	5,15
SS2	0,50	5,60	7,10	7,50	2,70	6,90
SS2	0,50	8,40	8,50	8,50	0,50	7,20
x	0,50	7,00	7,80	8,00	1,60	7,05
ST	0,50	5,00	6,70	7,50	0,80	8,70
ST	2,70	8,00	6,70	6,90	2,00	7,00
x	1,60	6,50	6,70	7,20	1,40	7,85
IU	0,30	5,70	7,20	7,20	2,00	8,60
IU	1,20	5,20	6,00	7,70	0,70	8,70
x	0,75	5,45	6,60	7,45	1,35	8,65
IV	5,00	6,80	7,80	7,80	1,00	8,10
IV	1,20	6,50	7,80	8,00	0,40	5,00
x	3,10	6,65	7,80	7,90	0,70	6,55
IX	3,70	4,80	4,80	6,80	5,90	5,00
IX	0,30	6,50	8,90	8,90	0,60	8,80
x	2,00	5,65	6,85	7,85	3,25	6,90
IY	0,40	5,00	6,50	7,60	0,60	9,20
IY	5,70	8,10	7,20	8,20	7,20	6,30
x	3,05	6,55	6,85	7,90	3,90	7,75
IZ	2,20	5,20	6,40	7,60	5,10	7,30
IZ	5,40	5,20	3,80	6,10	0,40	2,60
x	3,80	5,20	5,10	6,85	2,75	4,95

Tab. 207: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer UK

Textur Lachs geräuchert: Prüfer UK				
Attribut	1	2	3	4
Probe	fest	saftig	zart	
NA	7,20	7,50	7,20	
NA	7,30	7,40	7,40	
x	7,25	7,45	7,30	#####
NB	8,40	8,50	8,50	
NB	9,20	8,10	2,20	
x	8,80	8,30	5,35	#####
NC	7,50	7,50	7,60	
NC	6,20	6,30	6,30	
x	6,85	6,90	6,95	#####
ND	7,50	7,50	7,50	
ND	8,20	7,30	8,00	
x	7,85	7,40	7,75	#####
NE	8,70	8,70	8,60	
NE	7,60	7,40	7,60	
x	8,15	8,05	8,10	#####
SR1	5,80	6,40	6,30	
SR1	8,20	8,20	8,30	
x	7,00	7,30	7,30	#####
SR2	8,10	8,10	8,00	
SR2	8,60	8,30	8,50	
x	8,35	8,20	8,25	#####
SS1	7,80	7,80	7,70	
SS1	6,20	8,10	6,20	
x	7,00	7,95	6,95	#####
SS2	7,90	7,90	7,90	
SS2	7,20	7,90	8,00	
x	7,55	7,90	7,95	#####
ST	6,00	8,50	8,00	
ST	6,60	6,80	7,00	
x	6,30	7,65	7,50	####
IU	8,20	7,50	8,20	
IU	7,80	5,80	7,80	
x	8,00	6,65	8,00	####
IV	8,30	7,20	8,20	
IV	8,70	8,00	8,60	
x	8,50	7,60	8,40	####
IX	6,10	5,20	5,90	
IX	9,70	9,70	9,70	
x	7,90	7,45	7,80	####
IY	9,60	8,30	8,30	
IY	6,40	6,50	6,50	
x	8,00	7,40	7,40	####
IZ	8,10	6,70	4,80	
IZ	6,20	6,50	6,60	
x	7,15	6,60	5,70	####

Tab. 208: Textur Lachs geräuchert: Prüfer UK

3. Begriffsliste nach DIN 10 964 (inklusive Ergänzungen)

- 81 -

4.1.1

Einfach beschreibende Prüfung

nach Norm - DIN 10 964 incl. Ergänzungen

Beispiele für Listen beschreibender Ausdrücke

Diese Ausdrücke sollten dem jeweiligen Prüfgut und der Aufgabenstellung angepasst werden. Die folgenden Ausdrücke sind Beispiele; sie dienen als Anhaltspunkt und sind nicht vollständig. Ergänzende Beschreibungen oder Bemerkungen zu Merkmalskomponenten (Merkmalseigenschaften) und deren Ausprägungen dürfen angegeben werden.

Allgemeine Begriffe, wie z.B. "typisch" und "atypisch", sollten möglichst nicht höchstens zusätzlich zu den beschreibenden Begriffen verwendet werden.

a) **Farbe**

entfärbt	farbstichig	künstlich	stumpf
farblos	fleckig	leuchtend	trübe
	glänzend	marmoriert	ungleichmäßig
	klar	matt	unnatürlich
			verfärbt

b) **Form**

beschädigt	porig	hohl	runzelig
eingedrückt	porös	kantig	trocken
geschrumpft	prall	löchrig	ungleichmäßig
flach	glatt	matschig	zerbrochen
gebrochen	gleichmäßig	rissig	zerdrückt
geplatzt		rund	zerfallen

c) **Geruch**

abgerundet	erdig (moosig)	holzig (wurzelig)	pilzig
aetherisch (kühl)	essigsauer	kamphrig (medizinisch)	ranzig
alt	exkremental (streng)	kräuterartig (auch z.B. Dilloder Basilikum)	rauchig
alkoholisch	farnig	kräutig (gemüseartig)	scharf
aminig	faulig (welk)	ledrig	schimmelig
ammoniakalisch (nach Ammoniak)	fischig	wie Lösungsmittel	schwefelig
angebrannt	frisch	malzig	seifig
animalisch	fruchtig	medizinisch	staubig
aromatisch	gärig (fuselig)	metallisch	stechend
balsamisch (süßlich)	gebraten	milchig	streng
blumig	gegrillt	milchsauer	tranig(kurz vor ranzig)
blütig (weich)	gemüseartig	minzig	Vanille
bobonig	geröstet	modrig	warm
brennend	getreidig	moosig	weinig
brotartig	grasig	moschusartig	würzig
buttrig	grün	muffig	Ergänzende Angaben wie
brandig (verbrannt)	harmonisch	nussig	z.B. flach, lang anhaltend,
citrus	harzig	obstig (saftig)	nicht lange anhaltend
dunkel (bitter)	hefig	oelig (wachsrig)	nicht ausgewogen,
dumpf	heuig		ausgewogen, fade

- 2 -

- 2 -

d) Geschmack

alt	faulig	leimig	sauer
aromatisch	fischig	metallisch	säuerlich(milch-,essigsauer)
bitter	frisch	mild	
brandig	fruchtig	modrig	seifig
brennend	gärig	muffig	streng
caramelisiert	harmonisch	pikant	süß
dumpf	heftig	ölig	tranig
erdig	käsigt	rauchig	vollmundig
fade		roh	würzig
		salzig	

e) Schmerzempfindung

adstringierend
kratzig
scharf

f) Textur (Konsistenz und Gefüge)

bissfest	grießig	kremig	schuppig
breiig	grob	mehlig	speckig
brüchig	gummiartig	mürbe	spröde
elastisch	hart	ölig	steif
faserig	holzig	pappig	strohig
fein	klebrig	plastisch	teigig
fest	klumpig	porig	trocken
fettig	knackig	rauh	wässrig
feucht	knusprig	rissig	weich
gallertartig	körnig	saftig	zäh
glatt	kreidig	schleimig	zart

Einfach beschreibende Prüfung (nach Norm – DIN 10964 incl. Ergänzungen)

Beispiele für Listen beschreibender Ausdrücke.

Die folgenden Ausdrücke sind Beispiele; sie dienen als Anhaltspunkt und sind nicht vollständig.

Geschmack

adstringierend	gefrierengelagert	rauchig	talgig
alt	gekochte Kartoffeln	Reifeprozess	Thunfisch-Dose
aromatisch	gummiartig	roh	tranig
bitter	harmonisch	rübenartig	Vanille
brandig	hefig	salzig	vollmundig
brennend	Hühnchen	sauer	würzig
Butter	Karamell	scharf stechend	
caramelisierend	Kondensmilch	schweißig	
dumpf	metallisch	See	
Erde	mild	Seetank	
fade, schal, abgestanden	modrig	seifig	
faulig	muffig	Sojasoße	
frisches Fischöl	Muscheln	stärkehaltig	
	pikant	Streng	
	ranzig	Süß	

Geruch

abgerundet	farnig	metallisch	streng
alkoholisch	faulig	Milchsäure	süß
alt	fischig	modrig	tranig (kurz vor ranzig)
angebrannt	frisch	moosig	typischer Lachsgeruch
animalisch	gekochte Kartoffeln	muffig	Vanille
aromatisch	gekochte Milch	nussig	weinig
balsamisch (süßlich)	gemüseartig	oelig	wie Lösungsmittel
blumig	getreidig	pilzig	würzig
blütig	grasig	ranzig	
brandig (verbrannt)	grün	riecht nach Silage	
brennend	harmonisch	sauer	
brotartig	harzig	Säure	
buttrig	hefig	scharf	
charakteristisch	heutig	schimmelig	
dumpf	holzige	Schwefel	
dunkel	Karamell	schwefelig	
Erde/Torf	Kondensmilch	See	
essigsauer	kräuterartig	Seetank	
fade	Kuhstall	seifig	
	ledrig	staubig	
	malzig	Stechend	

Einfach beschreibende Prüfung (nach Norm – DIN 10964 incl. Ergänzungen)

Beispiele für Listen beschreibender Ausdrücke.

Die folgenden Ausdrücke sind Beispiele; sie dienen als Anhaltspunkt und sind nicht vollständig.

Textur

bissfest	hart	schleimig
breiig	holzig	trocken
mehlig	grob	wachsig
brüchig	klebrig	wässrig
elastisch	knackig	weich
faserig	knusprig	zart
fein	körnig	zäh
fest	ölig	
feucht	pappig	
flakiness	plastisch	
glatt	porig	
grießig	rauh	
gummiartig	rissig	
Haftung an Zähnen	schaumig	
	sandig	
	saftig	

4. Ergebnisse – Grafiken und Tabellen

4.1 Grafiken Lachs geräuchert

4.1.1 Assessor Plot

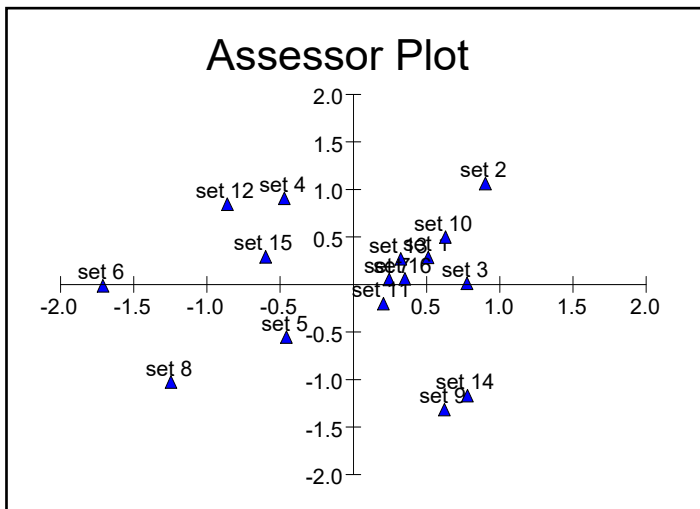


Abb. 1: Assessor Plot Lachs geräuchert Geruch

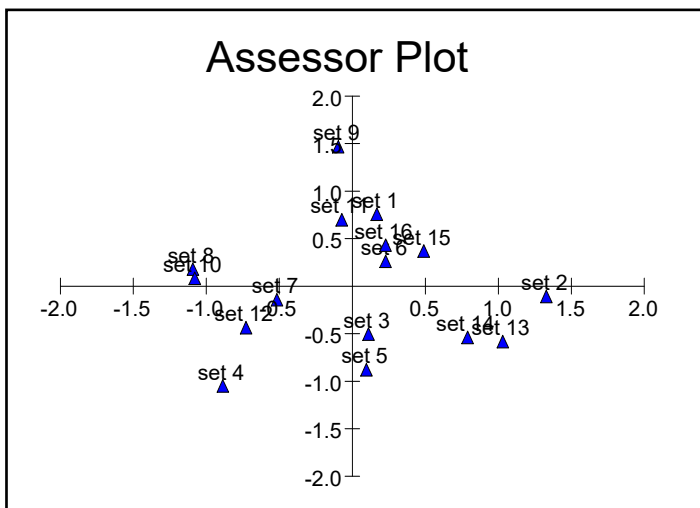


Abb. 2: Assessor Plot Lachs geräuchert Geschmack

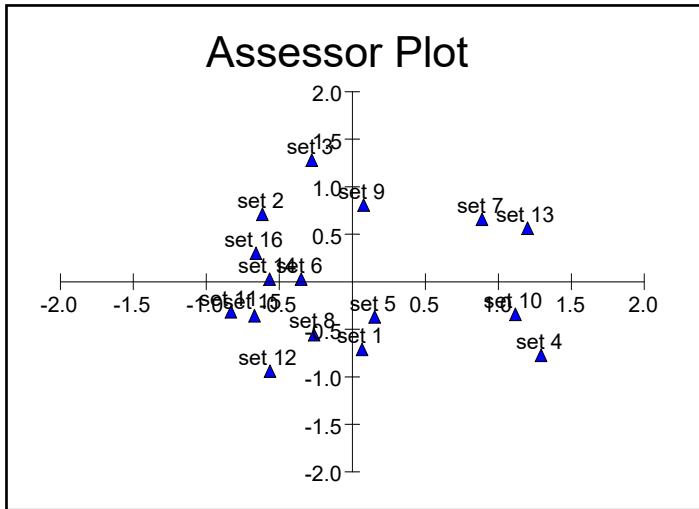


Abb. 3: Assessor Plot Lachs geräuchert Textut

4.2 Grafiken Lachs gedünstet

4.2.1 Assessor Plot

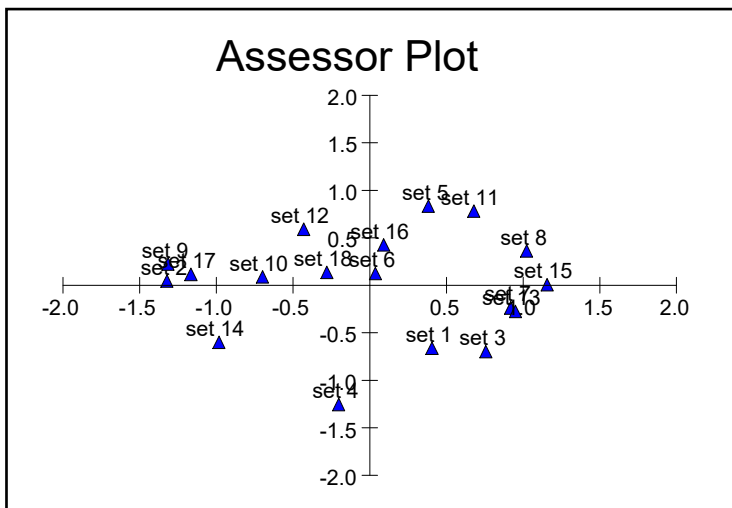


Abb. 4: Assessor Plot Lachs gedünstet Aussehen

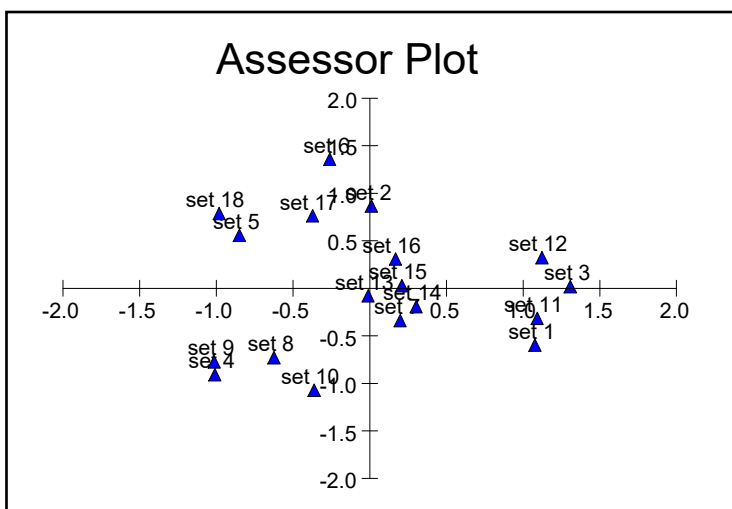


Abb. 5: Assessor Plot Lachs gedünstet Geruch

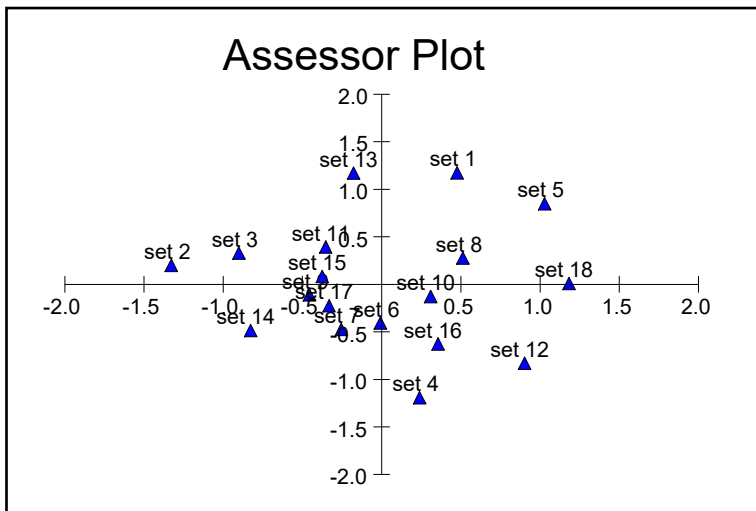


Abb. 6: Assessor Plot Lachs gedünstet Geschmack

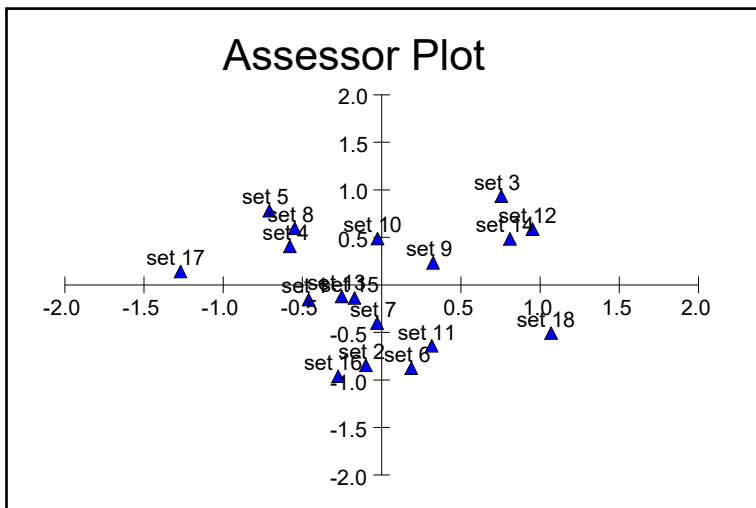
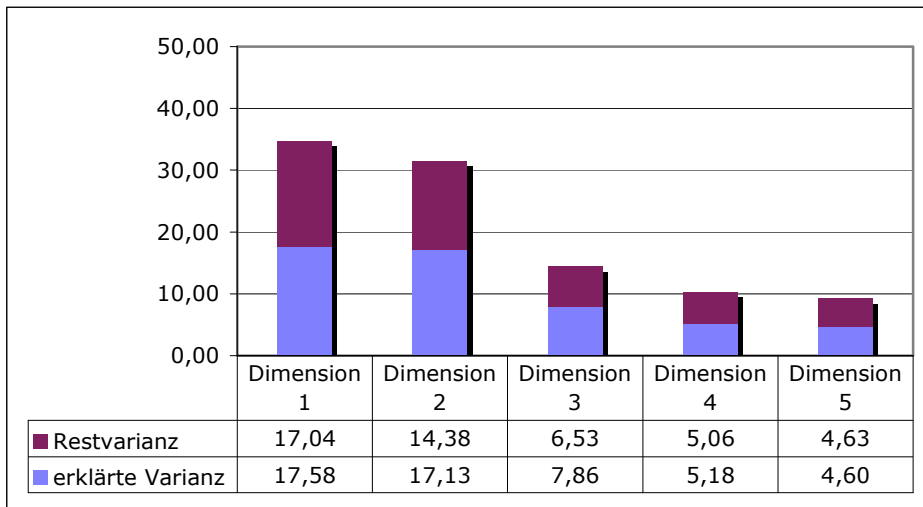
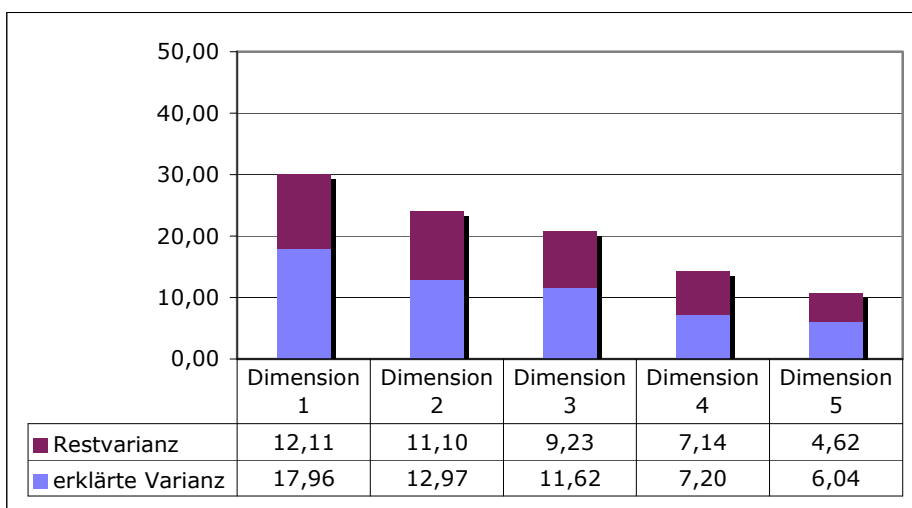


Abb. 7: Assessor Plot Lachs gedünstet Textur

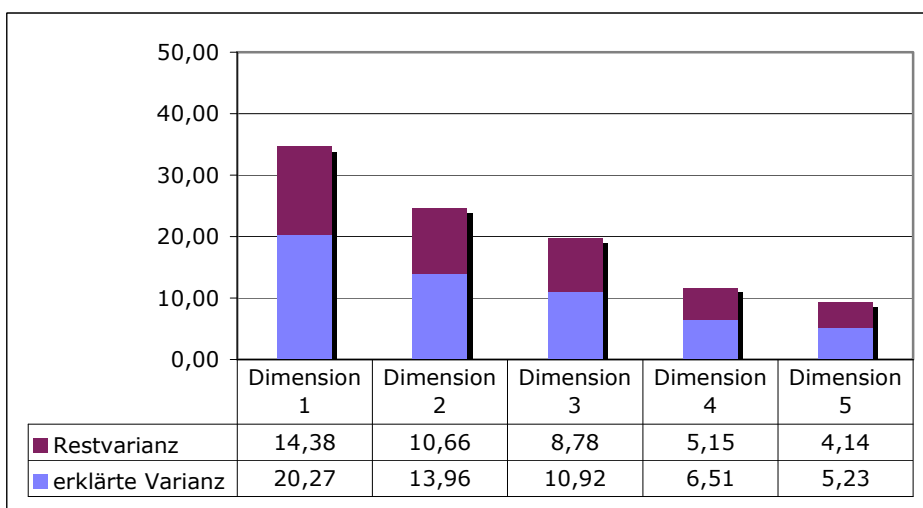
4.2.2 PANOVA per Dimension



Tab. 209: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Geruch

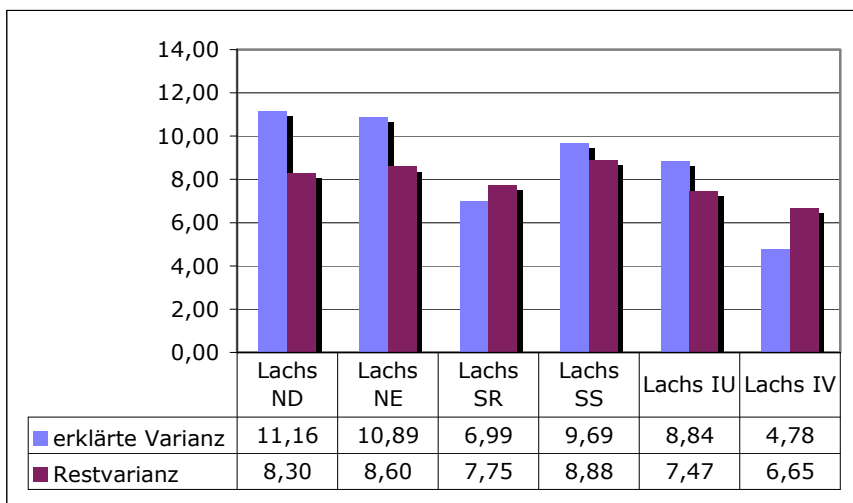


Tab. 210: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Geschmack

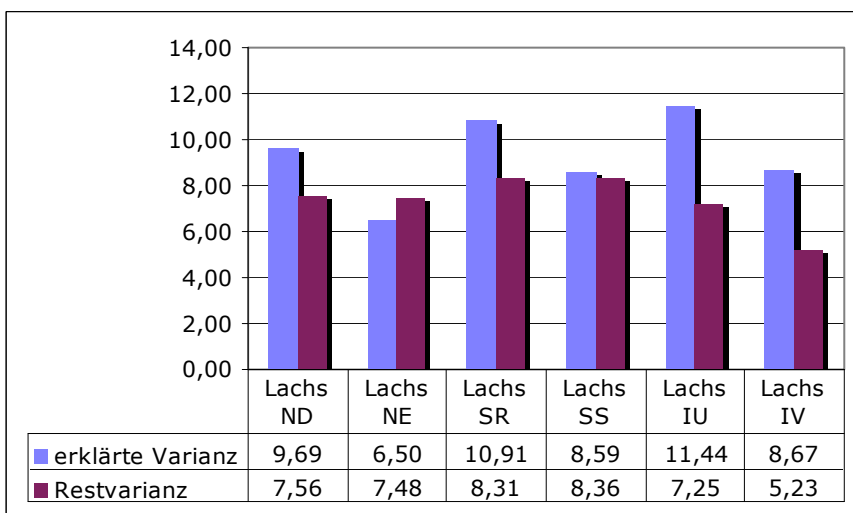


Tab. 211: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Textur

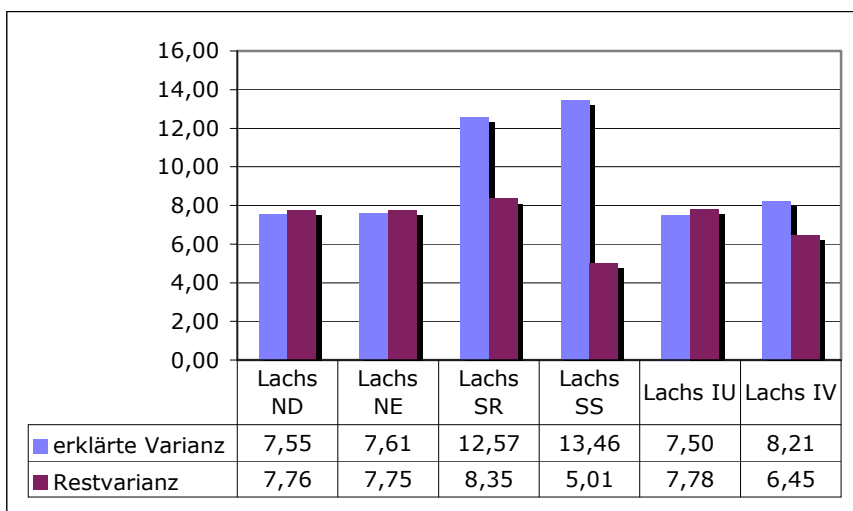
4.2.3 PANOVA per Produkt



Tab. 212: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Geruch

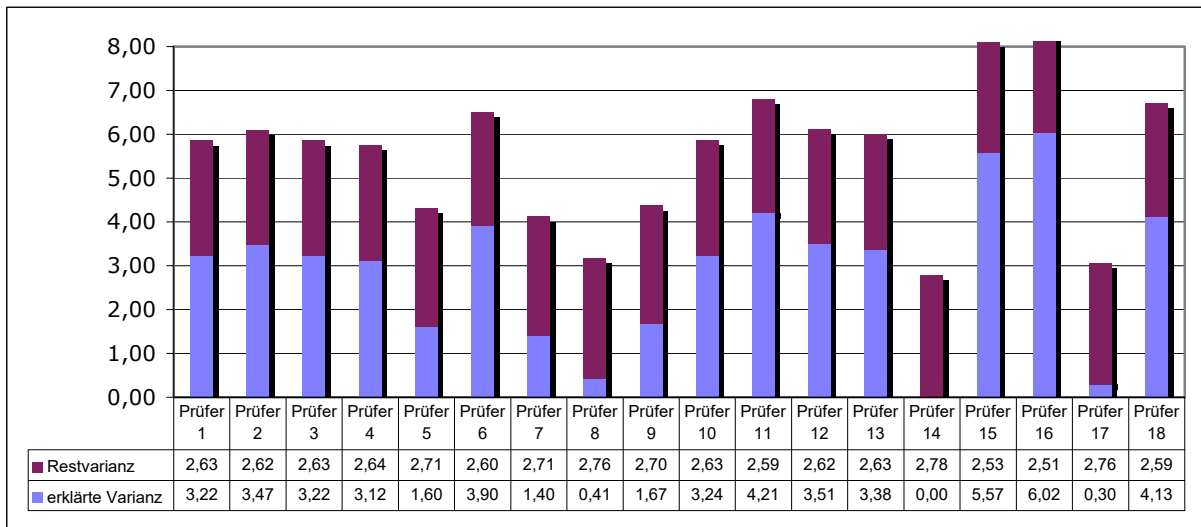


Tab. 213: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Geschmack

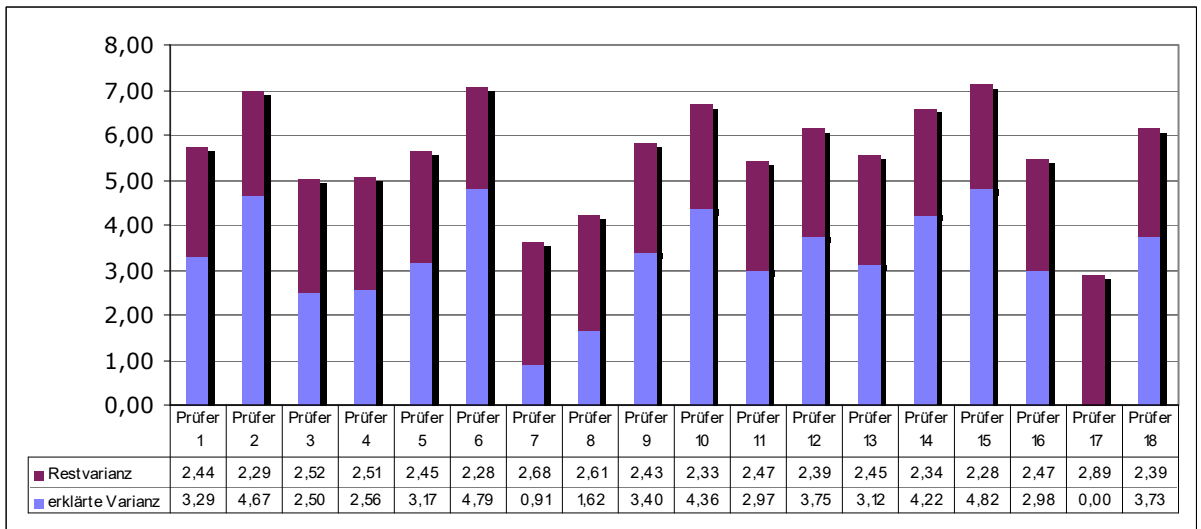


Tab. 214: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Textur

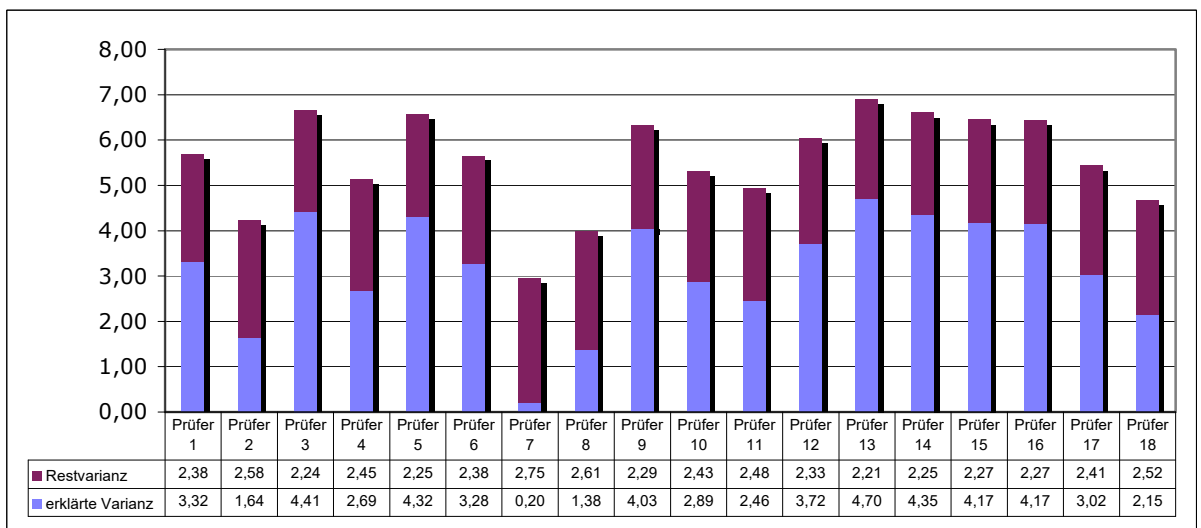
4.2.4 PANOVA per Prüfer



Tab. 215: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Geruch



Tab. 216: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Geschmack



Tab. 217: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Textur

4.3 Grafiken Lachs gegrillt

4.3.1 Assessor Plot

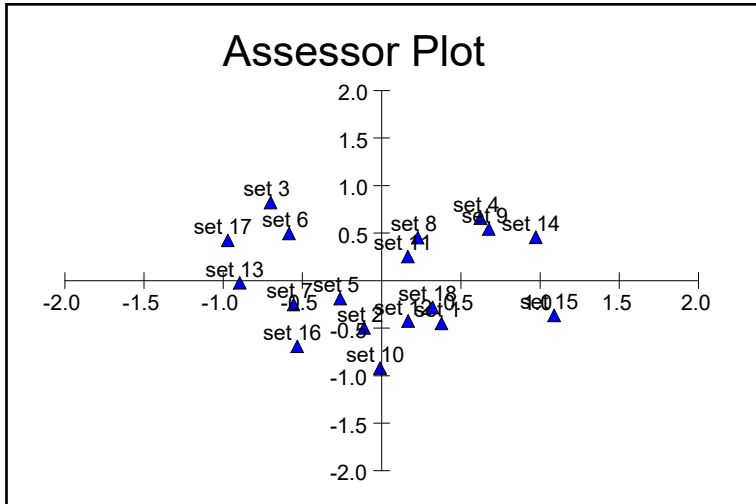


Abb. 8: Assessor Plot Lachs gegrillt Aussehen

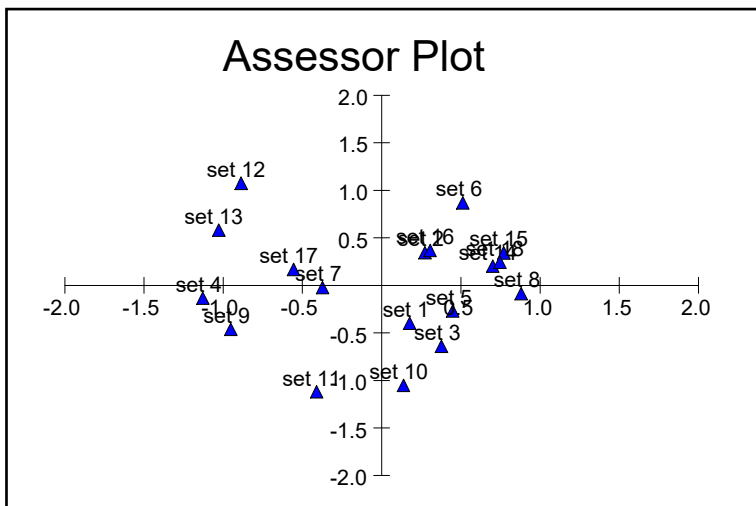


Abb. 9: Assessor Plot Lachs gegrillt Geruch

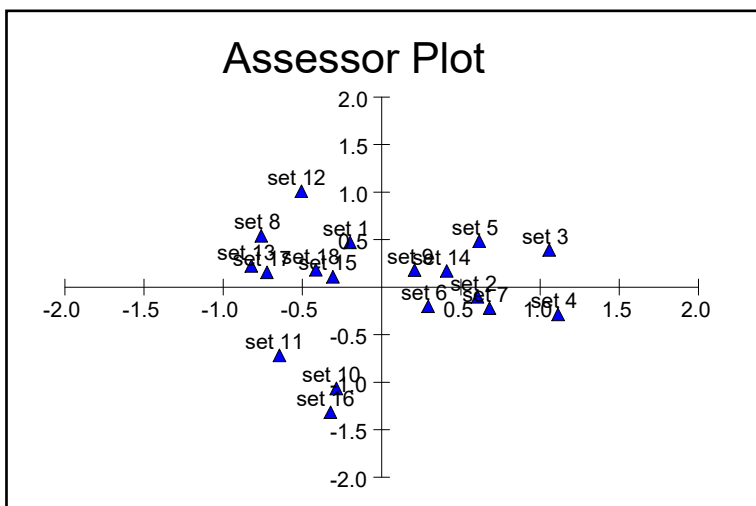


Abb. 10: Assessor Plot Lachs gegrillt Geschmack

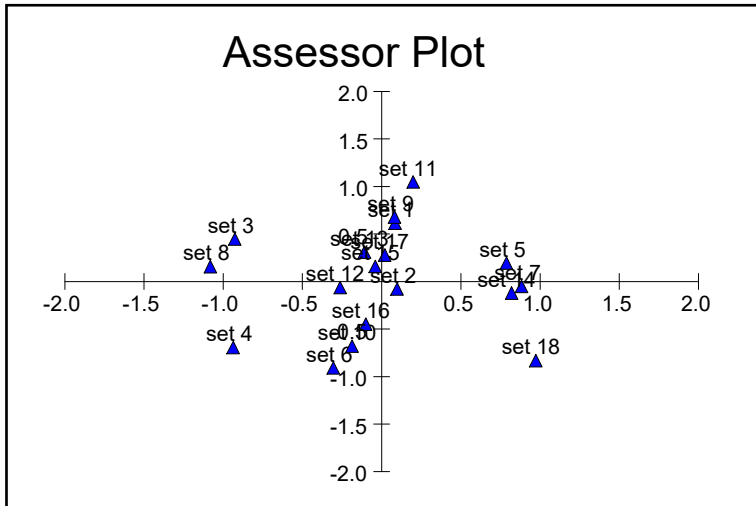
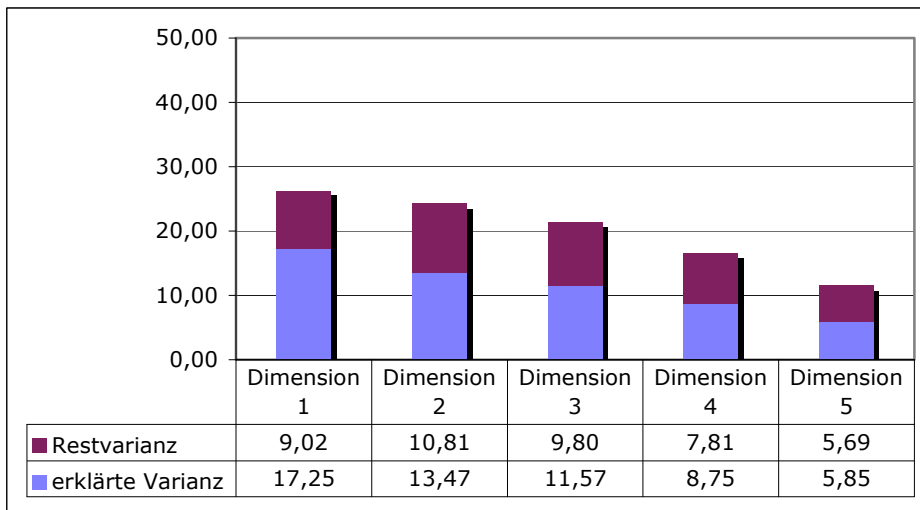
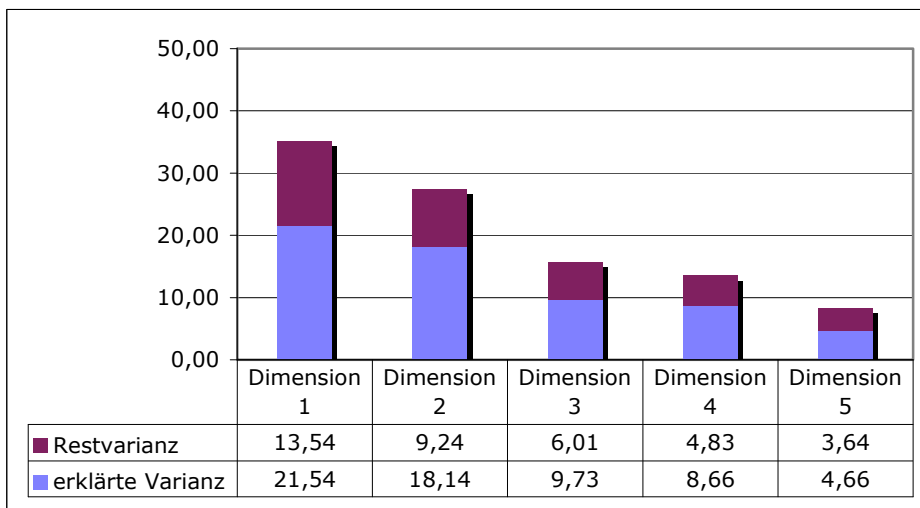


Abb. 11: Assessor Plot Lachs gegrillt Textur

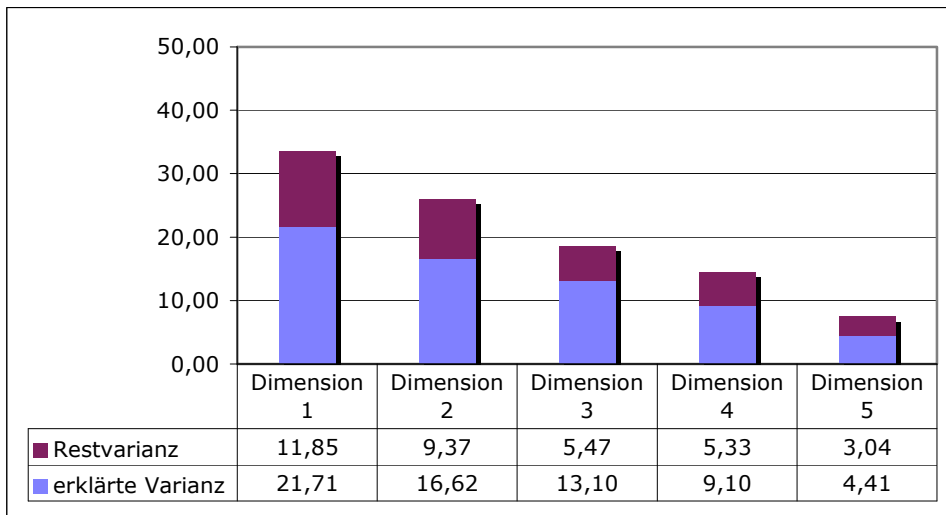
4.3.2 PANOVA per Dimension



Tab. 218: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Geruch

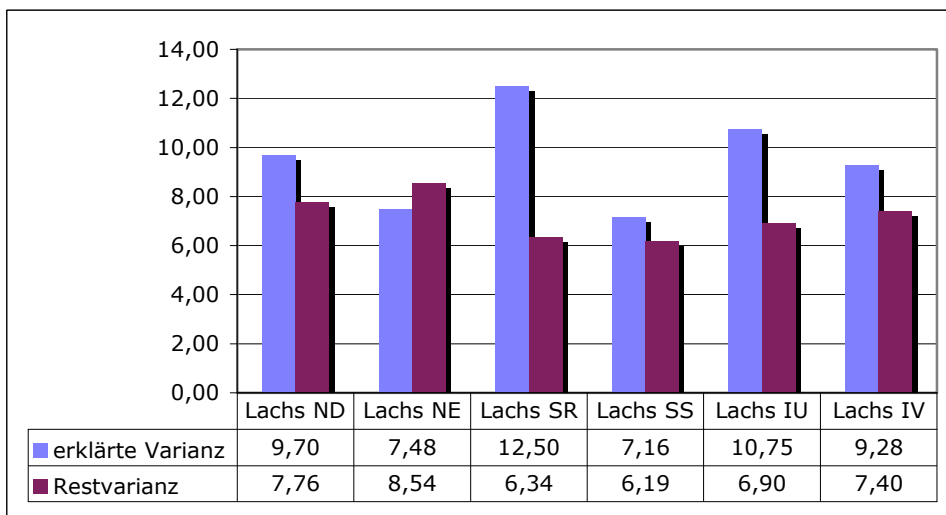


Tab. 219: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Geschmack

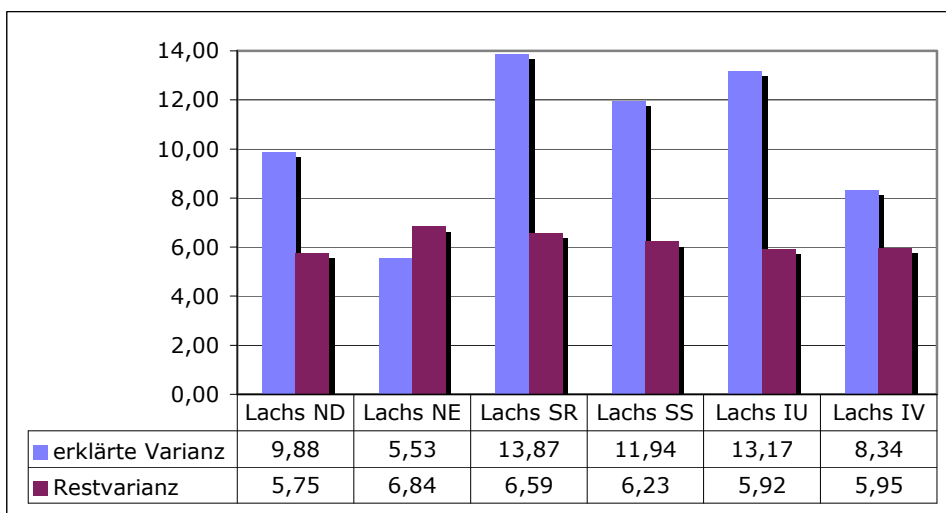


Tab. 220: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Textur

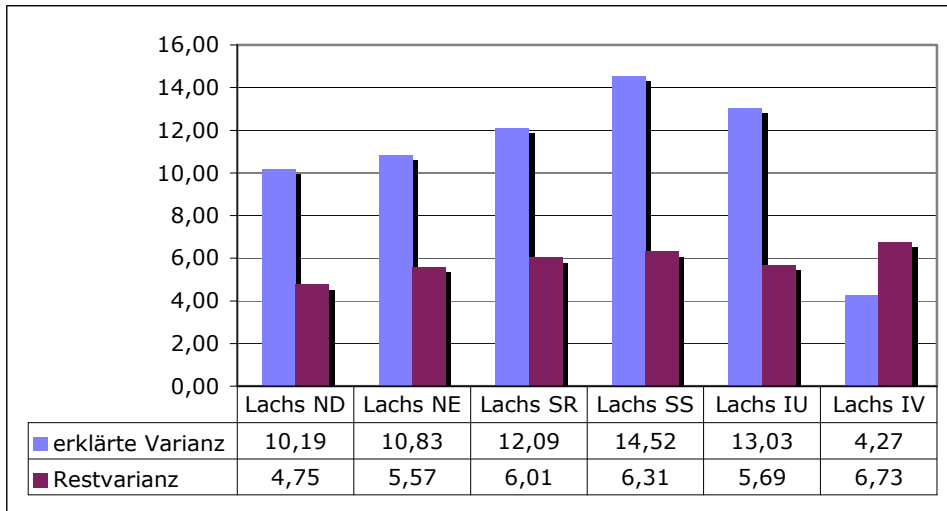
4.3.3 PANOVA per Produkt



Tab. 221: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Geruch

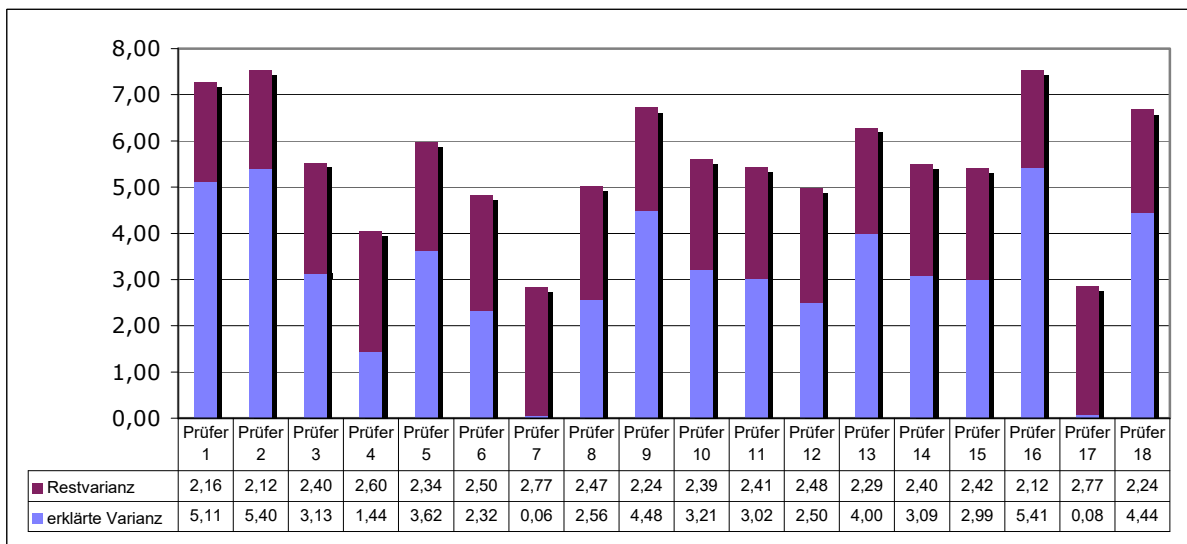


Tab. 222: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Geschmack

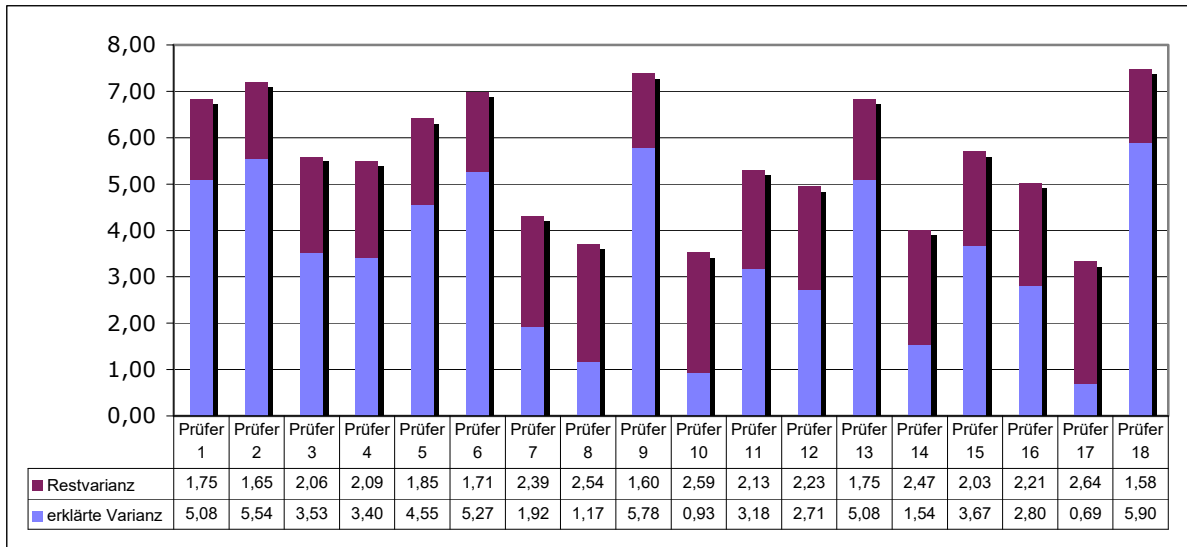


Tab 223: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Textur

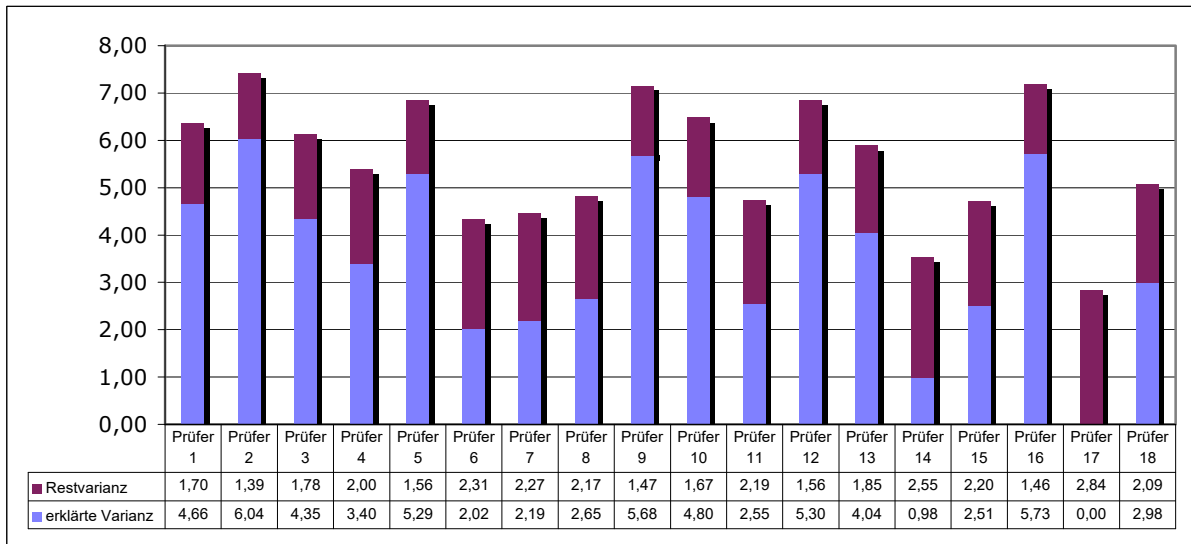
4.3.4 PANOVA per Prüfer



Tab. 224: PANOVA per Prüfer Lachs gegrillt Aussehen



Tab. 225: PANOVA per Prüfer Lachs gegrillt Geschmack



Tab. 226: PANOVA per Prüfer Lachs gegrillt Textur

5. Fragebogen zur Lachsverkostung

Fragebogen zur Lachsverkostung

Liebe Testesser,

für die Auswertung der erhobenen Daten benötige ich noch einige Angaben von Ihnen.
Sämtliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt und ausschließlich für das Lachsprojekt verwendet.

Name:

1. Wie oft essen Sie Lachs? wöchentlich monatlich
 selten nie

2. Wie oft essen Sie geräucherten Lachs? wöchentlich monatlich
 selten nie

3. Wie oft essen Sie gegrillten Lachs? wöchentlich monatlich
 selten nie

4. Wie oft essen Sie gedämpften Lachs? wöchentlich monatlich
 selten nie


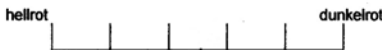
5. Welche Art von Lachs bevorzugen Sie? roh geräuchert
(Mehrfachnennungen möglich) gegrillt gedämpft
 graved Art _____

6. Wo kaufen Sie gewöhnlich Lachs? Wochenmarkt Supermarkt
 Discounter Fischgeschäft

7. Was ist Ihnen beim Kauf von Lachs wichtig?

8. Was ist Ihnen für die Bewertung eines „guten“ Lachses wichtig?

Screening_05

9. Bevorzugen Sie Lachs einer bestimmten Herkunft? ja nein
Wenn ja, woher? Norwegen Irland
 Schottland _____
10. Achten Sie beim Kauf der Lachse auf die Aufzuchtbedingungen?
 ja nein
Wenn ja, welchen Lachs kaufen Sie? Lachs aus Aquakultur Öko-Lachs
 MSC-zertifizierter Lachs (nachhaltiger Fischfang) _____
11. Wie wichtig ist Ihnen die Färbung der Lachse?
nicht wichtig  sehr wichtig
12. Welche Färbung bevorzugen Sie?
hellrot  dunkelrot
13. Bitte geben Sie nun noch Ihr Geschlecht und Ihr Alter bekannt:
_____ Jahre
 männlich weiblich
14. Würden Sie bei weiteren Lachsverkostungen teilnehmen? ja nein

Vielen Dank für Ihre Teilnahme!

6. Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Probenaufschlüsselung	4
Tab. 2: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AF	5
Tab. 3: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AF	5
Tab. 4: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AF	6
Tab. 5: Textur Lachs gedünstet: Prüfer AF	6
Tab. 6 Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer AKQ	7
Tab. 7: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer AKQ	7
Tab. 8: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer AKQ	8
Tab. 9: Textur Lachs gedünstet: Prüfer AKQ	8
Tab. 10: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer BM	9
Tab. 11: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer BM	9
Tab. 12: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer BM	10
Tab. 13: Textur Lachs gedünstet: Prüfer BM	10
Tab. 14: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer DG	11
Tab. 15: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer DG	11
Tab. 16: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer DG	12
Tab. 17: Textur Lachs gedünstet: Prüfer DG	12
Tab. 18: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer FH	13
Tab. 19: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer FH	13
Tab. 20: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer FH	14
Tab. 21: Textur Lachs gedünstet: Prüfer FH	14
Tab. 22: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer GB	15
Tab. 23: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer GB	15
Tab. 24: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer GB	16
Tab. 24: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer GB	16
Tab. 25: Textur Lachs gedünstet: Prüfer GB	16
Tab. 26: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ	17
Tab. 27: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ	17
Tab. 28: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ	18
Tab. 29: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HBÖ	18
Tab. 30: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HHE	19
Tab. 31: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HHE	19
Tab. 32: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HHE	20
Tab. 33: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HHE	20
Tab. 34: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HH	21
Tab. 35: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HH	21
Tab. 36: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HH	22
Tab. 37: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HH	22
Tab. 38: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer HKA	23
Tab. 39: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer HKA	23
Tab. 40: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer HKA	24
Tab. 41: Textur Lachs gedünstet: Prüfer HKA	24
Tab. 42: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer JB	25
Tab. 43: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer JB	25
Tab. 44: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer JB	26
Tab. 45: Textur Lachs gedünstet: Prüfer JB	26
Tab. 46: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KJG	27
Tab. 47: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer KJG	27
Tab. 48: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer KJG	28
Tab. 49: Textur Lachs gedünstet: Prüfer KJG	28
Tab. 50: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer KP	29
Tab. 51: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer	29

Tab. 52: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer KP	30
Tab. 53: Textur Lachs gedünstet: Prüfer KP	30
Tab. 54: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer NJ.....	31
Tab. 55: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer NJ	31
Tab. 56: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer NJ.....	32
Tab. 57: Textur Lachs gedünstet: Prüfer NJ	32
Tab. 58: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RH	33
Tab. 59: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RH	33
Tab. 60: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RH	34
Tab. 61: Textur Lachs gedünstet: Prüfer RH	34
Tab. 62: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer RT	35
Tab. 63: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer RT	35
Tab. 64: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer RT	36
Tab. 65: Textur Lachs gedünstet: Prüfer RT	36
Tab. 66: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer TH	37
Tab. 67: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer TH.....	37
Tab. 68: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer TH	38
Tab. 69: Textur Lachs gedünstet: Prüfer TH.....	38
Tab 70: Aussehen Lachs gedünstet: Prüfer UK.....	39
Tab. 71: Geruch Lachs gedünstet: Prüfer UK.....	39
Tab. 72: Geschmack Lachs gedünstet: Prüfer UK	40
Tab. 73: Textur Lachs gedünstet: Prüfer UK2.2 Lachs gegrillt.....	40
Tab. 74: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer AF.....	41
Tab. 75: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AF	41
Tab. 76: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AF.....	42
Tab. 77: Textur Lachs gegrillt: Prüfer AF	42
Tab. 78: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer AKQ	43
Tab. 79: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer AKQ.....	43
Tab. 80: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer AKQ	44
Tab. 81: Textur Lachs gegrillt: Prüfer AKQ.....	44
Tab. 82: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer BM.....	45
Tab. 83: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer BM	45
Tab. 84: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer BM.....	46
Tab. 87: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer DG.....	47
Tab. 88: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer DG.....	48
Tab. 89: Textur Lachs gegrillt: Prüfer DG	48
Tab. 90: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer FH.....	49
Tab. 91: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer FH	49
Tab. 92: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer FH.....	50
Tab. 93: Textur Lachs gegrillt: Prüfer FH.....	50
Tab. 94: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer GB	51
Tab. 95: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer GB.....	51
Tab. 96: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer GB	52
Tab. 97: Textur Lachs gegrillt: Prüfer GB	52
Tab. 98: Aussehen Lachs gegrillt HBÖ	53
Tab. 99: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ	53
Tab. 100: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ	54
Tab. 101: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HBÖ.....	54
Tab. 102: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HHE.....	55
Tab. 103: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HHE	55
Tab. 104: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HHE.....	56
Tab. 105: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HHE	56
Tab. 106: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HH	57
Tab. 107: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HH.....	57
Tab. 108: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HH	58
Tab. 109: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HH	58

Tab. 110: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer HKA.....	59
Tab. 111: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer HKA	59
Tab. 112: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer HKA.....	60
Tab. 113: Textur Lachs gegrillt: Prüfer HKA.....	60
Tab. 114: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer JB.....	61
Tab. 115: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer JB	61
Tab. 116: Geschmack Lachs gegrillt Prüfer JB	62
Tab. 117: Textur Lachs gegrillt Prüfer JB	62
Tab.118: Aussehen Lachs gegrillt Prüfer KJG	63
Tab. 119: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KJG.....	63
Tab. 120: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KJG	64
Tab. 121: Textur Lachs gegrillt: Prüfer KJG	64
Tab. 122: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer KP	65
Tab. 123: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer KP	65
Tab. 124: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer KP	66
Tab. 125: Textur Lachs gegrillt: Prüfer KP.....	66
Tab. 126: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer NJ.....	67
Tab. 127: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer NJ	67
Tab. 128: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer NJ.....	68
Tab 129: Textur Lachs gegrillt: Prüfer NJ	68
Tab. 130: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer RH	69
Tab. 131: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RH.....	69
Tab 132: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RH	70
Tab. 133: Textur Lachs gegrillt: Prüfer RH	70
Tab. 134: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer RT.....	71
Tab. 135: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer RT	71
Tab. 136: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer RT.....	72
Tab. 137: Textur Lachs gegrillt: Prüfer RT	72
Tab. 138: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer TH.....	73
Tab. 139: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer TH	73
Tab. 140: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer TH.....	74
Tab. 141: Textur Lachs gegrillt: Prüfer TH.....	74
Tab. 142: Aussehen Lachs gegrillt: Prüfer UK	75
Tab. 143: Geruch Lachs gegrillt: Prüfer UK.....	75
Tab. 144: Geschmack Lachs gegrillt: Prüfer UK	76
Tab. 145: Textur Lachs gegrillt: Prüfer UK	76
Tab. 146: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AF	77
Tab. 147: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AF.....	78
Tab. 148: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AF	79
Tab. 149: Textur Lachs geräuchert: Prüfer AF	80
Tab. 150: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer AKQ.....	81
Tab. 151: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer AKQ	82
Tab. 152: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer AKQ.....	83
Tab. 153: Textur Lachs geräuchert: Prüfer AKQ	84
Tab. 154: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer BM	85
Tab. 155: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer BM.....	86
Tab. 156: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer BM	87
Tab. 157: Textur Lachs geräuchert: Prüfer BM	88
Tab. 158: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer DG	89
Tab. 159: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer DG	90
Tab. 160: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer DG	91
Tab. 161: Textur Lachs geräuchert: Prüfer DG.....	92
Tab. 162: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer FH.....	93
Tab. 163: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer FH.....	94
Tab. 164: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer FH	95
Tab. 165: Textur Lachs geräuchert: Prüfer FH	96

Tab. 166: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer GB	97
Tab. 167: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer GB	98
Tab. 168: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer GB	99
Tab. 169: Textur Lachs geräuchert: Prüfer GB.....	100
Tab. 170: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HHE	101
Tab. 171: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HHE.....	102
Tab. 172: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HHE	103
Tab. 173: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HHE	104
Tab. 174: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HH.....	105
Tab. 175: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HH	106
Tab. 176: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HH.....	107
Tab. 177: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HH.....	108
Tab. 178: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer HKA.....	109
Tab. 179: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer HKA.....	110
Tab. 180: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer HKA.....	111
Tab. 181: Textur Lachs geräuchert: Prüfer HKA	112
Tab. 182: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer JB	113
Tab. 183: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer JB.....	114
Tab. 184: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer JB	115
Tab. 185: Textur Lachs geräuchert: Prüfer JB	116
Tab. 186: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KJG	117
Tab. 187: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KJG	118
Tab. 188: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KJG	119
Tab. 189: Textur Lachs geräuchert: Prüfer KJG.....	120
Tab. 190: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer KP.....	121
Tab. 191: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer KP	122
Tab. 192: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer KP.....	123
Tab. 193: Textur Lachs geräuchert: Prüfer KP	124
Tab. 194: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RH.....	125
Tab. 195: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RH	126
Tab. 196: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RH.....	127
Tab. 197: Textur Lachs geräuchert: Prüfer RH.....	128
Tab. 198: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer RT	129
Tab. 199: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer RT.....	130
Tab. 200: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer RT	131
Tab. 201: Textur Lachs geräuchert: Prüfer RT	132
Tab. 202: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer TH.....	133
Tab. 202: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer TH.....	134
Tab. 203: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer TH.....	135
Tab. 204: Textur Lachs geräuchert: Prüfer TH	136
Tab. 205: Aussehen Lachs geräuchert: Prüfer UK.....	137
Tab. 206: Geruch Lachs geräuchert: Prüfer UK	138
Tab. 207: Geschmack Lachs geräuchert: Prüfer UK.....	139
Tab. 208: Textur Lachs geräuchert: Prüfer UK.....	140
Tab. 209: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Geruch	148
Tab. 210: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Geschmack.....	148
Tab. 211: PANOVA per Dimension Lachs gedünstet Textur	148
Tab. 212: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Geruch	149
Tab. 213: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Geschmack	149
Tab. 214: PANOVA per Produkt Lachs gedünstet Textur.....	149
Tab. 215: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Geruch	150
Tab. 216: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Geschmack	150
Tab. 217: PANOVA per Prüfer Lachs gedünstet Textur	150
Tab. 218: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Geruch	152
Tab. 219: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Geschmack.....	152
Tab. 220: PANOVA per Dimension Lachs gegrillt Textur	153

Tab. 221: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Geruch	153
Tab. 222: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Geschmack.....	153
Tab. 223: PANOVA per Produkt Lachs gegrillt Textur	154
Tab. 224: PANOVA per Prüfer Lachs gegrillt Aussehen.....	154
Tab. 225: PANOVA per Prüfer Geschmack	155
Tab. 226: PANOVA per Prüfer Textur	155

7. Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Assessor Plot Lachs geräuchert Geruch.....	145
Abb. 2: Assessor Plot Lachs geräuchert Geschmack	145
Abb. 3: Assessor Plot Lachs geräuchert Textut	146
Abb. 4: Assessor Plot Lachs gedünstet Aussehen	146
Abb. 5: Assessor Plot Lachs gedünstet Geruch	147
Abb. 6: Assessor Plot Lachs gedünstet Geschmack	147
Abb. 7: Assessor Plot Lachs gedünstet Textur.....	147
Abb. 8: Assessor Plot Lachs gegrillt Aussehen.....	151
Abb. 9: Assessor Plot Lachs gegrillt Geruch	151
Abb. 10: Assessor Plot Lachs gegrillt Geschmack.....	151
Abb. 11: Assessor Plot Lachs gegrillt Textur	152