



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hamburg University of Applied Sciences

Studiendepartment Ökotrophologie

**Darstellung der Konsumentenakzeptanz unterschiedlich gegarter
Fleischsorten mittels Internal Preference Mapping und Penalty
Analyse**

-Anhang-

Vorgelegt am:

29. September 2008

Von:

Kira Schröder



Referentin:

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch

Korreferent:

Ehrhard Köhn

Inhaltsverzeichnis

1	Fragebogen.....	A-3
2	Beliebtheit Fleischsorten	A-5
3	Demografische Daten	A-6
3.1	Altersverteilung.....	A-6
3.2	Geschlechterverteilung.....	A-6
4	Beliebtheit Garverfahren	A-7
4.1	Schweinefleisch.....	A-7
4.2	Putenfleisch.....	A-8
4.3	Lammfleisch	A-8
5	Entscheidungsbegründungen.....	A-9
5.1	Schweinefleisch.....	A-9
5.2	Putenfleisch.....	A-10
5.3	Lammfleisch	A-11
6	Penalties	A-12
7	Interkorrelationen	A-13
7.1	Schweinefleisch.....	A-13
7.2	Putenfleisch.....	A-13
7.3	Lammfleisch	A-14
8	JAR Abweichungen.....	A-14
9	Abbildungsverzeichnis	A-16
10	Tabellenverzeichnis	A-17

1 Fragebogen

Name:
Alter:
Geschlecht: männlich <input type="checkbox"/> weiblich <input type="checkbox"/>

Wie gerne essen Sie gebratenes Schweinefilet? (allgemein)

gefällt mir sehr	
gefällt mir ziemlich	
gefällt mir etwas	
weder gefällt noch missfällt	
missfällt mir etwas	
missfällt mir ziemlich	
missfällt mir sehr	

Sie erhalten heute 3 Proben Schweinefilet.

Verkosten Sie die Proben bitte in der angegebenen Reihenfolge auf Ihrem Blatt.

Bitte neutralisieren Sie zwischen den Proben ausreichend mit dem bereitgestellten Brot und Wasser.

Probe 838 :

Wie gefällt Ihnen die Probe insgesamt?

gefällt mir sehr	
Gefällt mir ziemlich	
gefällt mir etwas	
weder gefällt noch missfällt	
missfällt mir etwas	
missfällt mir ziemlich	
missfällt mir sehr	

Was fällt Ihnen noch zu dieser Probe ein?
(Was mögen Sie gerne/ nicht so gerne)

Wie empfinden Sie den Geschmack der Probe?

viel zu intensiv	
etwas zu intensiv	
genau richtig	
etwas zu schwach	
viel zu schwach	

Wie empfinden Sie die Saftigkeit der Probe?

viel zu saftig	
etwas zu saftig	
genau richtig	
etwas zu trocken	
viel zu trocken	

Wie empfinden Sie die Textur der Probe?

viel zu zäh	
etwas zu zäh	
gerade richtig	
etwas zu zart	
viel zu zart	

Bitte neutralisieren Sie ausreichend und verkosten Sie die nächste Probe.

Abbildung 1: Fragebogen Beliebtheit Fleischsorte & erste Probe (Schweinefleisch)

2 Beliebtheit Fleischsorten

Tabelle 1: Verbraucherakzeptanz Schweinefleisch

Kategorie		Absolute Anzahl		Relative Anzahl in %	
7	Gefällt mir sehr	26	84	28%	89%
6	Gefällt mir ziemlich	44		47%	
5	Gefällt mir etwas	14		15%	
4	Weder gefällt noch missfällt	4	4	4%	4%
3	Missfällt mir etwas	5	6	5%	6%
2	Missfällt mir ziemlich	1		1%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 94 100,00%

Tabelle 2: Verbraucherakzeptanz Putenfleisch

Kategorie		Absolute Anzahl		Relative Anzahl in %	
7	Gefällt mir sehr	45	82	49%	89%
6	Gefällt mir ziemlich	28		30%	
5	Gefällt mir etwas	9		10%	
4	Weder gefällt noch missfällt	5	5	5%	5%
3	Missfällt mir etwas	4	5	4%	5%
2	Missfällt mir ziemlich	1		1%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 92 100,00%

Tabelle 3: Verbraucherakzeptanz Lammfleisch

Kategorie		Absolute Anzahl		Relative Anzahl in %	
7	Gefällt mir sehr	24	74	27%	82%
6	Gefällt mir ziemlich	31		34%	
5	Gefällt mir etwas	19		21%	
4	Weder gefällt noch missfällt	7	7	8%	8%
3	Missfällt mir etwas	6	9	7%	10%
2	Missfällt mir ziemlich	3		3%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 90 100,00%

3 Demografische Daten

3.1 Altersverteilung

Tabelle 4: Altersverteilung Schwein

Schwein 60g	10-15	16-20	21-25	26-30	31-40	41-50	51-60	61-85	gesamt
Anzahl	1	11	42	16	3	10	3	2	88
Prozent	1,1	12,5	47,7	18,2	3,4	11,4	3,4	2,3	

Tabelle 5: Altersverteilung Pute

Pute	10-15	16-20	21-25	26-30	31-40	41-50	51-60	61-85	gesamt
Anzahl	2	10	39	20	3	10	1	2	87
Prozent	2,3	11,5	44,8	23,0	3,4	11,5	1,1	2,3	

Tabelle 6: Altersverteilung Lamm

Lamm	10-15	16-20	21-25	26-30	31-40	41-50	51-60	61-85	gesamt
Anzahl	2	12	34	17	3	7	4	2	81
Prozent	2,5	14,8	42,0	21,0	3,7	8,6	4,9	2,5	

Tabelle 7: Altersverteilung Gesamt

Alter	10-15	16-20	21-25	26-30	31-40	41-50	51-60	61-85
Anzahl	2	11	38	18	3	9	3	2
in %	2,0	12,9	44,9	20,7	3,5	10,5	3,1	2,3
Durchschnittsalter	28			79			85	
Durchschnittliche Teilnehmerzahl								

3.2 Geschlechterverteilung

Tabelle 8: Geschlechterverteilung Schweinefleisch

	männlich	weiblich	gesamt
Anzahl	36	52	88
Prozent	40,91	59,09	100

Tabelle 9: Geschlechterverteilung Putenfleisch

	männlich	weiblich	gesamt
Anzahl	30	57	87
Prozent	34,48	65,52	100

Tabelle 10: Geschlechterverteilung Lammfleisch

	männlich	weiblich	gesamt
Anzahl	35	46	81
Prozent	43,21	56,79	100

4 Beliebtheit Garverfahren

4.1 Schweinefleisch

Tabelle 11: Beliebtheit Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	14	65	16%	74%
6	Gefällt mir ziemlich	34		39%	
5	Gefällt mir etwas	17		19%	
4	Weder gefällt noch missfällt	8	8	9%	9%
3	Missfällt mir etwas	11	15	13%	17%
2	Missfällt mir ziemlich	4		5%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer

88

100,00%

Tabelle 12: Beliebtheit Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	15	64	17%	73%
6	Gefällt mir ziemlich	30		34%	
5	Gefällt mir etwas	19		22%	
4	Weder gefällt noch missfällt	4	4	5%	5%
3	Missfällt mir etwas	17	20	19%	23%
2	Missfällt mir ziemlich	3		3%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer

88

100%

Tabelle 13: Beliebtheit Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	19	70	22%	80%
6	Gefällt mir ziemlich	34		39%	
5	Gefällt mir etwas	17		19%	
4	Weder gefällt noch missfällt	7	7	8%	8%
3	Missfällt mir etwas	9	11	10%	13%
2	Missfällt mir ziemlich	2		2%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer

88

100%

4.2 Putenfleisch

Tabelle 14: Beliebtheit Garverfahren AMC 29 (Putenfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	15	65	17%	75%
6	Gefällt mir ziemlich	23		26%	
5	Gefällt mir etwas	27		31%	
4	Weder gefällt noch missfällt	5	5	6%	6%
3	Missfällt mir etwas	12	17	14%	20%
2	Missfällt mir ziemlich	5		6%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 87 100%

Tabelle 15: Beliebtheit Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	19	71	22%	82%
6	Gefällt mir ziemlich	29		33%	
5	Gefällt mir etwas	23		26%	
4	Weder gefällt noch missfällt	4	4	5%	5%
3	Missfällt mir etwas	9	12	10%	14%
2	Missfällt mir ziemlich	3		3%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 87 100%

Tabelle 16: Beliebtheit Garverfahren Konventionell (Putenfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	18	69	21%	79%
6	Gefällt mir ziemlich	25		29%	
5	Gefällt mir etwas	26		30%	
4	Weder gefällt noch missfällt	5	5	6%	6%
3	Missfällt mir etwas	8	13	9%	15%
2	Missfällt mir ziemlich	3		3%	
1	Missfällt mir sehr	2		2%	

Gesamtteilnehmer 87 100%

4.3 Lammfleisch

Tabelle 17: Beliebtheit Garmethode AMC 29 (Lammfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	11	57	14%	70%
6	Gefällt mir ziemlich	27		33%	
5	Gefällt mir etwas	19		23%	
4	Weder gefällt noch missfällt	6	6	7%	7%
3	Missfällt mir etwas	16	18	20%	22%
2	Missfällt mir ziemlich	2		2%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 81 100%

Tabelle 18: Beliebtheit Garmethode AMC 30 (Lammfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	8	43	10%	53%
6	Gefällt mir ziemlich	22		27%	
5	Gefällt mir etwas	13		16%	
4	Weder gefällt noch missfällt	12	12	15%	15%
3	Missfällt mir etwas	16	26	20%	32%
2	Missfällt mir ziemlich	7		9%	
1	Missfällt mir sehr	3		4%	

Gesamtteilnehmer 81 100%

Tabelle 19: Beliebtheit Garmethode Konventionell (Lammfleisch)

Kategorie		Absolute Anzahl	Relative Anzahl in %		
7	Gefällt mir sehr	20	56	25%	69%
6	Gefällt mir ziemlich	21		26%	
5	Gefällt mir etwas	15		19%	
4	Weder gefällt noch missfällt	7	7	9%	9%
3	Missfällt mir etwas	11	18	14%	22%
2	Missfällt mir ziemlich	7		9%	
1	Missfällt mir sehr	0		0%	

Gesamtteilnehmer 81 100%

5 Entscheidungsbegründungen

5.1 Schweinefleisch

Tabelle 20: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl	Geschmack	Anzahl	Textur	Anzahl
saftig	14	fade	12	zäh	5
gutes Röstaroma	1	zu salzig	2	klebrig	1
schöne Farbe	3	Fremdgeschmack	4	trocken	10
angenehmer Geruch	1	säuerlich	3	weich	3
angenehmer Geschmack	3	Aussehen		faserig	2
angenehmes Aussehen	2	zu durchgebraten	1		
würziger Geschmack	8	trocken	3	kaum Geruch	1
zart	8	faserig	1		
gut durchgebraten	2	hell	1		
angenehmer Nachgeschmack	1	dunkel	1		
kross	2	nicht durchgebraten	7		
gute Festigkeit	3				

Tabelle 21: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl	Textur	Anzahl		Anzahl
schöne Farbe	2	weich	4	nicht durchgebraten	2
zart	17	zäh	6	strenger Geruch	2
saftig	15	trocken	14		
guter Geschmack	8	klebrig	3		
guter Geruch	6	Geschmack			
würziger Geschmack	3	zu intensiv	2		
kross	3	fade	4		
Aussehen		metallisch	1		
zart	1	säuerlich	4		
durchgebraten	1	Aussehen			
braun	3	faserig	1		
rosé	4	Farbe	2		

Tabelle 22: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl	Aussehen	Anzahl	Geschmack	Anzahl
saftig	2	nicht durchgebraten	21	fade	6
knusprig	4	Farbe	1	fettig	1
braun	4	zu lange gebraten	2	fremdgeschmack	1
saftig	16	faserig	1	säuerlich	2
zart	15	Textur		zu intensiv	3
würziger Geschmack	11	weich	3		
rosa	4	faserig	4		
angenehmer Geruch	2	zu saftig	7		
		zäh	3		
		trocken	5		

5.2 Putenfleisch

Tabelle 23: Likes/Dislikes Garverfahren ACM 29 (Putenfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl		Anzahl
Geschmack	11	trocken	16	fade	8
saftig	11	Farbe (farblos)	7	Fremdgeschmack	1
bissfest	2	faserig	9	Fremdgeruch	1
Textur	1	Geschmack (zu intensiv)	4	Geruch (zu intensiv)	2
zart	6	Geruch (zu wenig)	1		
Geruch	3	zäh	5		
Farbe (hell)	7	wässrig	4		

Tabelle 24: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl		Anzahl
saftig	13	salzig	1	Farbe (farblos, dunkel)	7
Farbe (hell)	5	breiig/klebrig/weich	12	faserig	7
zart	10	trocken	7	Fremdgeruch	2
Geschmack	11	wässrig	5	zäh	2
Textur	3	fest	3	Geruch (zu wenig)	1
Geruch	3	fade	12	Fremdgeschmack	3
				Geschmack (zu intensiv)	1

Tabelle 25: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Putenfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl	Anzahl	
Farbe (hell, Bräunung)	13	Fremdgeschmack	9	fettig	1
saftig	15	fade	9	zäh	2
zart	9	trocken	17	fest	1
Geschmack	12	faserig	5	Farbe (unregelm.)	3
Geruch	8	kross	1	klebrig	5
		Geruch (gering)	1	nicht durchgebraten	1

5.3 Lammfleisch

Tabelle 26: Likes/Dislikes Garverfahren ACM 29 (Lammfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl	Anzahl	
Geruch	4	blutig	10	Geschmack (schwach)	1
Geschmack	16	Geschmack (intensiv)	8	wässrig	5
knusprig	3	zäh	13	fade	2
saftig	8	trocken	7	sehnig	2
zart	4	weich	6	Farbe (zu dunkel)	3
Farbe	7	faserig	3	Fremdgeschmack	4
		Geruch (schwach)	1	fettig	1

Tabelle 27: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Lammfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl	Anzahl	
Geschmack	6	blutig	26	wässrig	5
zart	9	Geruch	4	Fremdgeruch	2
Geruch	2	Aussehen	3	zäh	11
saftig	14	Geschmack (zu intensiv)/F	18	weich	4
bissfest/fest	4	fettig	1	fade	11
Nachgeschmack	1	faserig	3	trocken	1
Farbe	3				

Tabelle 28: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Lammfleisch)

Likes		Dislikes			
	Anzahl		Anzahl	Anzahl	
Aussehen	9	Fremdgeschmack	11	fade	6
Geschmack	18	zäh	14	trocken	3
saftig	9	fettig	4	zu kross	2
knusprig	15	blutig	10	faserig	1
zart	8	Fremdgeruch	5	klebrig	1
Nachgeschmack	1	wässrig	6		
Geruch	3				
bissfest	1				

6 Penalties

Tabelle 29: Penalties Schweinefleisch

AMC 29	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	21,04	31,93	9,04
Saftigkeit	2,64	55,00	32,58
Textur	14,62	-4,82	-4,57
AMC 30	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	27,15	42,56	7,74
Saftigkeit	6,84	54,26	35,64
Textur	40,45	0,62	-23,00
Konventionell	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	22,72	29,49	9,79
Saftigkeit	16,50	12,99	-10,41
Textur	15,56	21,15	-5,25

Tabelle 30: Penalties Putenfleisch

AMC 29	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	20,13	32,94	18,46
Saftigkeit	20,27	49,87	48,80
Textur	50,11	4,86	-31,82
AMC 30	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	12,42	35,33	22,13
Saftigkeit	5,84	28,78	19,65
Textur	17,45	14,39	-5,13
Konventionell	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	32,18	41,38	21,87
Saftigkeit	3,85	58,90	47,69
Textur	40,38	6,77	-24,96

Tabelle 31: Penalties Lammfleisch

AMC 29	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	43,66	19,62	-7,03
Saftigkeit	12,43	28,07	11,25
Textur	46,33	15,92	-24,61
AMC 30	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	39,63	51,85	16,14
Saftigkeit	49,07	4,21	-32,98
Textur	53,72	46,04	-27,93
Konventionell	Strafe zu viel	Strafe zu wenig	Gesamtstrafe
Geschmack	31,70	52,40	22,13
Saftigkeit	19,06	54,32	23,06
Textur	67,03	4,76	-68,20

7 Interkorrelationen

7.1 Schweinefleisch

Tabelle 32: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,111	-0,419	0,258
Geschmack	-0,111	1	0,251	-0,122
Saftigkeit	-0,419	0,251	1	-0,235
Textur	0,258	-0,122	-0,235	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 33: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,099	-0,335	0,286
Geschmack	-0,099	1	0,302	-0,143
Saftigkeit	-0,335	0,302	1	-0,399
Textur	0,286	-0,143	-0,399	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 34: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,101	0,040	-0,076
Geschmack	-0,101	1	-0,020	0,239
Saftigkeit	0,040	-0,020	1	-0,392
Textur	-0,076	0,239	-0,392	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

7.2 Putenfleisch

Tabelle 35: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Putenfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,093	-0,199	0,381
Geschmack	-0,093	1	0,154	-0,187
Saftigkeit	-0,199	0,154	1	-0,494
Textur	0,381	-0,187	-0,494	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 36: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,240	-0,245	0,043
Geschmack	-0,240	1	0,035	0,006
Saftigkeit	-0,245	0,035	1	-0,429
Textur	0,043	0,006	-0,429	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 37: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Putenfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,071	-0,424	0,302
Geschmack	-0,071	1	0,243	-0,115
Saftigkeit	-0,424	0,243	1	-0,358
Textur	0,302	-0,115	-0,358	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

7.3 Lammfleisch

Tabelle 38: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Lammfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	0,200	-0,128	0,256
Geschmack	0,200	1	-0,254	0,044
Saftigkeit	-0,128	-0,254	1	-0,381
Textur	0,256	0,044	-0,381	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 39: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Lammfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,053	0,315	-0,018
Geschmack	-0,053	1	-0,053	-0,094
Saftigkeit	0,315	-0,053	1	-0,341
Textur	-0,018	-0,094	-0,341	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

Tabelle 40: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Lammfleisch)

Variablen	Beliebtheit	Geschmack	Saftigkeit	Textur
Beliebtheit	1	-0,168	-0,247	0,440
Geschmack	-0,168	1	-0,083	-0,101
Saftigkeit	-0,247	-0,083	1	-0,303
Textur	0,440	-0,101	-0,303	1

Werte in Fettdruck sind signifikant von Null verschieden mit einem Signifikanzniveau von $\alpha=0,05$

8 JAR Abweichungen

Tabelle 41: JAR Abweichungen Schweinefleisch

Schweinefleisch	Beliebtheit	JAR Abweichung		
		Geschmack	Saftigkeit	Textur
AMC 29	5,2	0,10	0,36	-0,17
AMC 30	5,1	0,08	0,35	-0,35
Konventionell	5,5	0,07	-0,20	-0,05

Tabelle 42: JAR Abweichungen Putenfleisch

Putenfleisch	Beliebtheit	JAR Abweichung		
		Geschmack	Saftigkeit	Textur
AMC 29	5,1	0,21	0,41	-0,24
AMC 30	5,4	0,28	0,28	-0,03
Konventionell	5,3	0,14	0,47	-0,22

Tabelle 43: JAR Abweichung Lammfleisch

Lammfleisch	Beliebtheit	JAR Abweichung		
		Geschmack	Saftigkeit	Textur
AMC 29	5,1	-0,12	0,11	-0,31
AMC 30	4,5	0,11	-0,46	-0,15
Konventionell	5,1	0,16	0,14	-0,54

9 Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Fragenbogen Beliebtheit Fleischsorte & erste Probe (Schweinefleisch)
.....A-4

10 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Verbraucherakzeptanz Schweinefleisch	A-5
Tabelle 2: Verbraucherakzeptanz Putenfleisch	A-5
Tabelle 3: Verbraucherakzeptanz Lammfleisch.....	A-5
Tabelle 4: Altersverteilung Schwein.....	A-6
Tabelle 5: Altersverteilung Pute.....	A-6
Tabelle 6: Altersverteilung Lamm	A-6
Tabelle 7: Altersverteilung Gesamt.....	A-6
Tabelle 8: Geschlechterverteilung Schweinefleisch.....	A-6
Tabelle 9: Geschlechterverteilung Putenfleisch.....	A-6
Tabelle 10: Geschlechterverteilung Lammfleisch	A-6
Tabelle 11: Beliebtheit Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch)	A-7
Tabelle 12: Beliebtheit Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch)	A-7
Tabelle 13: Beliebtheit Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch).....	A-7
Tabelle 14: Beliebtheit Garverfahren AMC 29 (Putenfleisch)	A-8
Tabelle 15: Beliebtheit Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch)	A-8
Tabelle 16: Beliebtheit Garverfahren Konventionell (Putenfleisch).....	A-8
Tabelle 17: Beliebtheit Garmethode AMC 29 (Lammfleisch)	A-8
Tabelle 18: Beliebtheit Garmethode AMC 30 (Lammfleisch)	A-9
Tabelle 19: Beliebtheit Garmethode Konventionell (Lammfleisch)	A-9
Tabelle 20: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch)	A-9
Tabelle 21: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch)	A-10
Tabelle 22: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch).....	A-10
Tabelle 23: Likes/Dislikes Garverfahren ACM 29 (Putenfleisch)	A-10
Tabelle 24: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch)	A-10
Tabelle 25: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Putenfleisch).....	A-11
Tabelle 26: Likes/Dislikes Garverfahren ACM 29 (Lammfleisch).....	A-11
Tabelle 27: Likes/Dislikes Garverfahren AMC 30 (Lammfleisch).....	A-11
Tabelle 28: Likes/Dislikes Garverfahren Konventionell (Lammfleisch)	A-11
Tabelle 29: Penalties Schweinefleisch	A-12
Tabelle 30: Penalties Putenfleisch.....	A-12
Tabelle 31: Penalties Lammfleisch	A-12
Tabelle 32: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Schweinefleisch).....	A-13
Tabelle 33: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Schweinefleisch).....	A-13

Tabelle 34: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Schweinefleisch)	A-13
Tabelle 35: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Putenfleisch).....	A-13
Tabelle 36: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Putenfleisch).....	A-13
Tabelle 37: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Putenfleisch)	A-14
Tabelle 38: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 29 (Lammfleisch)	A-14
Tabelle 39: Interkorrelationsmatrix Garverfahren AMC 30 (Lammfleisch)	A-14
Tabelle 40: Interkorrelationsmatrix Garverfahren Konventionell (Lammfleisch).....	A-14
Tabelle 41: JAR Abweichungen Schweinefleisch	A-14
Tabelle 42: JAR Abweichungen Putenfleisch	A-14
Tabelle 43: JAR Abweichung Lammfleisch.....	A-15