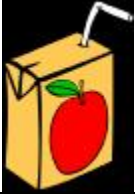
	Thema: Von der Pflanze zum Produkt	Datum :
	Produktanalyse - Apfelsaftverkostung	

Ihr habt eine Auswahl verschiedener Apfelsäfte gekauft und möchtet sie jetzt beurteilen. Dazu führt ihr erst eine sensorische Prüfung durch, das heißt, ihr prüft und beurteilt Aussehen, Geruch und Geschmack.

Außerdem interessieren euch der Preis und Informationen über Herstellung.

Notiert eure Ergebnisse.

Sorte 	Aussehen: Farbe/Trübung	Geruch	Geschmack	Herstellungshinweise auf dem Etikett	Preis
Saft 1					
Saft 2					
Saft 3					
Saft 4					

Begriffe, die ihr zur Beschreibung benutzen könnt:

Aussehen:

klar, gelb, braun, trüb, milchig, dickflüssig, goldgelb, blass, hell, dunkel, sämig, schleimig, karamelfarben, matt, glänzend

Geruch: muffig, frisch, blumig, chemisch, künstlich, vergoren

Geschmack:

Süß, sauer, säuerlich, schal, mild, mehlig, herb, bitter, wässrig, buttrig, nach Schalen, nussig, leicht, stark, intensiv, fruchtig, trocken, wild, pelzig, spritzig, schaumig,