

Beispiel einer Vergleichsmessung  
von Pressungen aus Früchten

hier Oliven

Untersuchungsmaterial

**Olivenöle**

Untersuchungsdatum  
KW 5, 2003

# Olivenöluntersuchung

Jedes Olivenöl trug die Bezeichnung nativ, extra.

Die Glasflaschen wurden kurz vor der Messung geöffnet. Jedes Öl lag innerhalb der MHD Angaben. Die Flaschengrößen variierten zwischen 500 und 750 ml. Der VK Preis der gemessenen Öle lag zwischen 2,99 und 4,99 Euro, entsprechend einem Literpreis von 3,98 bis 9,98 Euro. Eine Preis - Qualität - Relation war nicht zu erkennen.

## Bezeichnung der Proben:

- Öl 1 hochwertiges Olivenöl
- Öl 2, 5 und 6 Öle deutscher Handelsunternehmen, eigene Marken
- Öl 3 und 7 Olivenöle mit der Bezeichnung „ökologisch, biologisch“, deutscher Handelsketten
- Öl 4, 8, 9 und 11 italienisches Marken Olivenöl
- Öl 10 Marken Olivenöl, internationaler Konzern

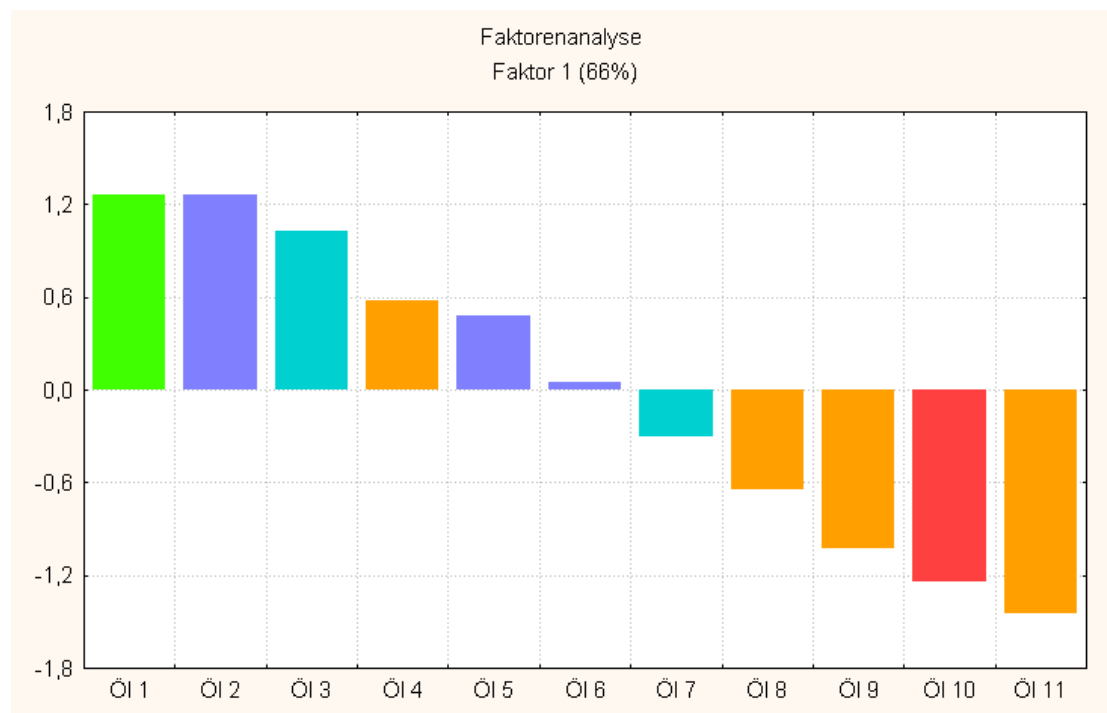


Abb. 1

zeigt die Reihenfolge der untersuchten Öle im Faktor 1 der Faktorenanalyse. Dieser Faktor beurteilt die Bekömmlichkeit der Öle und geht mit 66 % in die Gesamtbewertung ein. Das Öl mit dem höchsten Wert beschreibt diese Eigenschaften am besten...

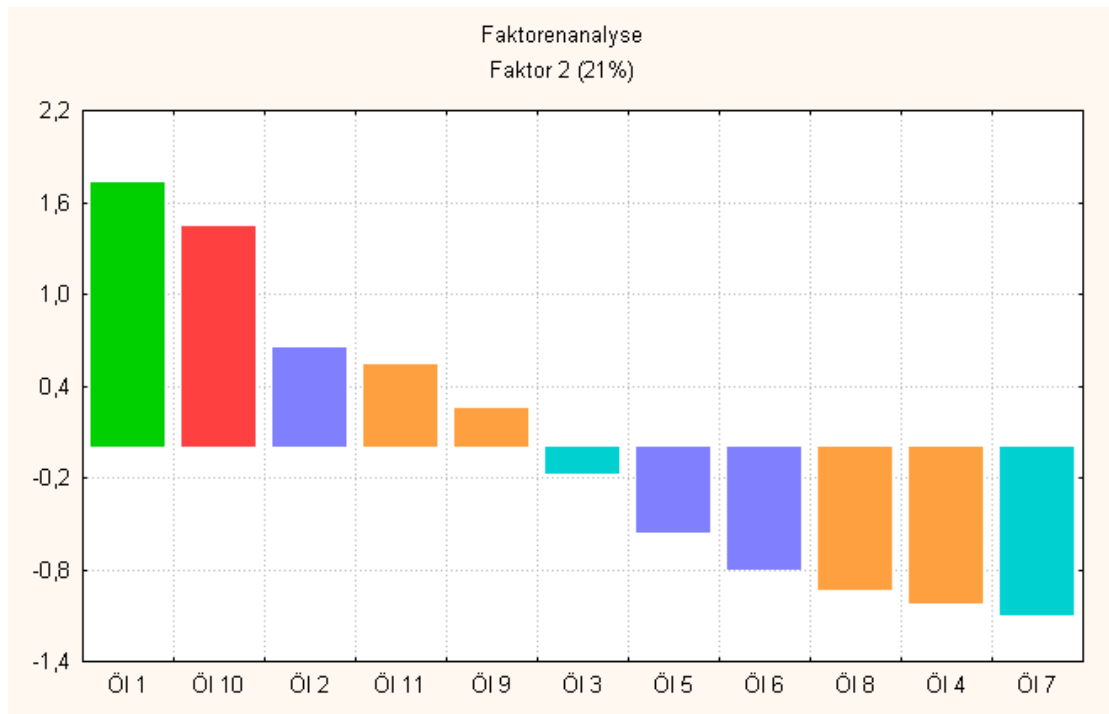


Abb. 2 zeigt die Reihenfolge der untersuchten Öle im Faktor 2 der Faktorenanalyse. Dieser Faktor beurteilt die sensorischen Eigenschaften z.B. Geschmack und Geruch der Öle und geht mit 18% in die Gesamtbewertung ein. Das Öl mit dem höchsten Wert beschreibt diese Eigenschaften am besten.

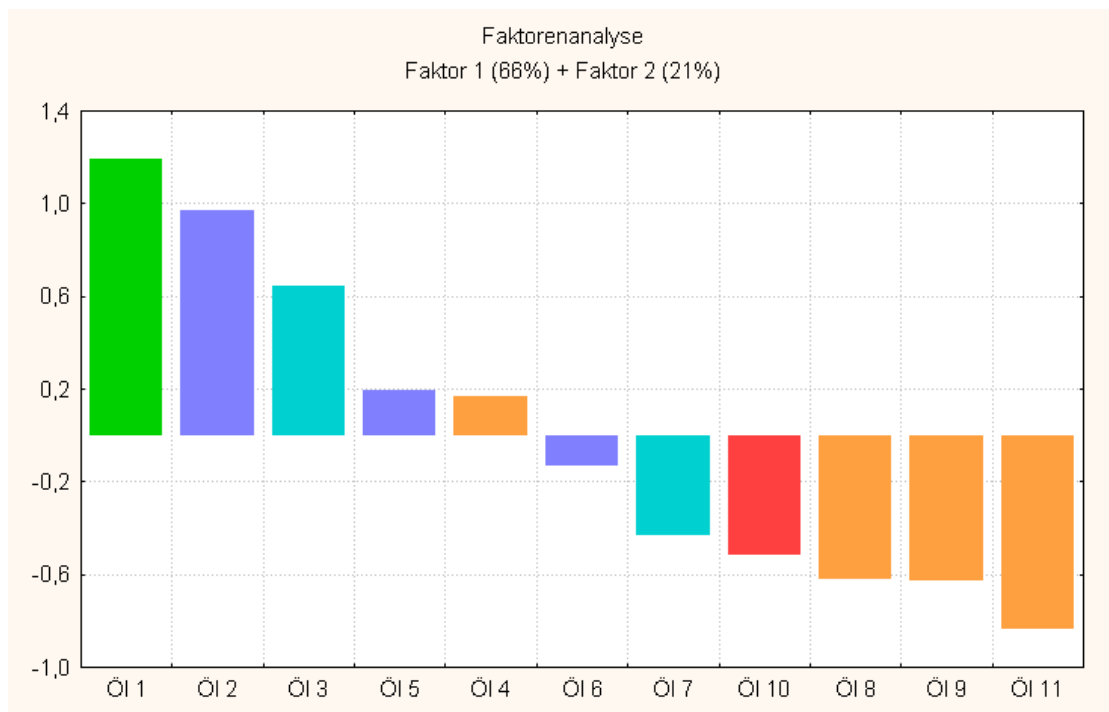


Abb.3 zeigt die Reihenfolge der Öle im Faktor 1 + Faktor 2. Das Öl mit den höchsten Wert beschreibt diese gesamten Eigenschaften am besten.