



Ass.Prof. Dipl.-Ing. Dr. Klaus Dürrschmid
 Universität für Bodenkultur Wien
 Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie
 Arbeitsgruppe Sensory and Consumer Science
 Muthgasse 18, A-1190 Wien
 Tel.: +43-1-47654-75440, e-mail: klaus.duerrschmid@boku.ac.at

Curriculum Vitae Klaus Dürrschmid

Geboren: 7.11.1964 Linz

Verheiratet mit Mag. Elisabeth Schneider; 2 Kinder

Schule: Volksschule Grein; Bundesrealgymnasium Amstetten 1983

Bundesheer 1984

Studium: Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien

Diplomarbeit am Institut für Lebensmitteltechnologie mit dem Thema: "Validierung einer Testmethode zur Bewertung von Gluten" 1992

Doktorarbeit am Institut für Lebensmitteltechnologie "Texturale Untersuchungen an biogenen Werkstoffen" 1997

Seit 1990 **Forschung und Lehre** am Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Institut für Lebensmittelwissenschaften der Universität für Bodenkultur Wien mit Schwerpunkt auf Lebensmittelsensorik und Consumer Science.

Elternkarenz von 1.8.2001 bis 31.7. 2002 und von 1.10. 2003 bis 30.9.2004.

Ass. Prof. seit 1.11.2005

Universitäre Lehraktivitäten

Lehrveranstaltungen von Klaus Dürrschmid an der BOKU

756301 VU	Lebensmittelsensorik *	ECTS: 3.0	100%
756303 VS	Produktentwicklung°	ECTS: 2.0	100%
756313 VO	Ernährungspsychologie°	ECTS: 2.0	100%
756102 VS	Qualitätsmanagement*	ECTS: 5.0	25%
756305 UE	Angewandtes Qualitätsmanagement*	ECTS: 7.5	20%
750104 VO	Allgemeine Lebensmittelwissenschaften und -technologie	ECTS: 5.0	20%
754120 VU	Sensorik und Ernährungspsychologie für ÖnologInnen	ECTS: 3.0	100%

Seit 2011 an der Fachhochschule Wiener Neustadt, Standort Wieselburg AMU

Grundlagen der Produktentwicklung*	ECTS 2.0	100%
------------------------------------	----------	------

*Pflichtgegenstände, °Wahlfächer

Funktionen & Mitgliedschaften

- SNÖ Sensorik Netzwerk Österreich, Gründer, Obmann (2010-2014)
- ESN European Sensory Network, Chair (2013-2015)
- European Sensory Science Society E3S, Treasurer (2011-2014)
- VÖLB Verein Österreichischer Lebensmittel- und Biotechnologen (Geschäftsführer seit 1.1.2017)
- ECRO European Chemoreception Research Organization, Mitglied
- IAKE Internationaler Arbeitskreis für die Kulturforschung des Essens, Mitglied
- ICC Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie, Mitglied
- ÖGE Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Mitglied

Ausgewählte Publikationen bis 02/2018

- Thi Minh Hang Vu, Viet Phu Tu, Klaus Duerrschmid: Eye-tracking test design influences the relationship between gazing behaviour and evaluation decision; *Die Bodenkultur: Journal of Land Management, Food and Environment*, Volume 68, Issue 4, 261–270, 2017. DOI: 10.1515/boku-2017-0021
- Dürrschmid Klaus, Danner Lukas: Eye tracking in Consumer Research. DOI 10.1016/B978-0-08-101743-2.00012-1. In book: *Methods in Consumer Research, Volume 2, Alternative Approaches and Special Applications*. Chapter 12, Ed.: Gaston Ares, Paula Varela. Woodhead Publishing, January 2018.
- Danner Lukas, Dürrschmid Klaus: Automatic Facial Expressions Analysis in Consumer Science. DOI 10.1016/B978-0-08-101743-2.00010-8. In book: *Methods in Consumer Research, Volume 2, Alternative Approaches and Special Applications*. Chapter 10, Ed.: Gaston Ares, Paula Varela. Woodhead Publishing, January 2018.
- Danner, L; Wendelin, M; Buchinger, E; Derndorfer, E; Majchrzak, D; Maunz, S; Siegmund, B; Duerrschmid, K: Smells like teen spirit: Associations between odours and stages of life - A preliminary study. *FOOD QUAL PREFER*. 2017; 59: 150-155.
- Bettina Fähnrich, R. Chizzola, A. Schabauer, [...], Klaus Dürrschmid: Volatiles in dairy products after supplementation of essential oils in the diet of cows and influence on taste of cheese. *European Food Research and Technology*, April 2017.
- Danner, L; de Antoni, N; Gere, A; Sipos, L; Kovacs, S; Dürrschmid, K.: MAKE A CHOICE! VISUAL ATTENTION AND CHOICE BEHAVIOUR IN MULTIALTERNATIVE FOOD CHOICE SITUATIONS. *ACTA ALIMENT HUNG*. 2016; 45(4): 515-524.
- Ekmekcioglu, C; Maedge, J; Lam, L; Blasche, G; Shakeri-Leidenmuhler, S; Kundi, M; Ludvik, B; Langer, FB; Prager, G; Schindler, K; Dürrschmid, K: Salt taste after bariatric surgery and weight loss in obese persons. *PEERJ*. 2016; 4.
- Gere, A; Danner, L; de Antoni, N; Kovacs, S; Dürrschmid, K; Sipos, L: Visual attention accompanying food decision process: An alternative approach to choose the best models. *FOOD QUAL PREFER*. 2016; 51: 1-7.
- Vu, TMH; Tu, VP; Duerrschmid, K (2016): Design factors influence consumers gazing behaviour and decision time in an eye-tracking test: A study on food images. *FOOD QUAL PREFER*. 2016; 47: 130-138.
- Mojet, J; Dürrschmid, K; Danner, L; Jöchl, M; Heinio, RL; Holthuysen, N; Köster, E (2015): Are implicit emotion measurements evoked by food unrelated to liking? *FOOD RES INT*. 2015; 76: 224-232.
- Prückler, M; Lorenz, C; Endo, A; Kraler, M; Dürrschmid, K; Hendriks, K; Soares da Silva, F; Auterith, E; Kneifel, W; Michlmayr, H; (2015): Comparison of homo- and heterofermentative lactic acid bacteria for implementation of fermented wheat bran in bread. *Food Microbiol*. 2015; 49:211-219
- Nadine Klein, Andreas Spornberger, Klaus Dürrschmid, Astrid Forneck, Lothar Wurm, Martina Kieler (2015): Verschiedene Aprikosensorten im Konsumententest. *Obstbau*, 7/2015, 425-429; ISSN 0179-7077
- Nadine Klein, Andreas Spornberger, Klaus Dürrschmid, Astrid Forneck, Lothar Wurm, Martina Kieler (2015): Marillensorten im Konsumententest: Die Farbe muss stimmen! *Obstbau*, 8/2015, 18-21; ISSN 0179-7077
- Wolfgang Kneifel, Klaus Dürrschmid (2015): Zwischen Sicherheit und allgemeiner Verunsicherung. *Ernährung/Nutrition*, 39, 28-30; ISSN 0250-1554
- Dürrschmid Klaus (2015): Die Situation. Sensorik über alles? Alles über Sensorik!, Wien, 14.10.2015] In: SNÖ Sensorik Netzwerk Österreich, 5. SNÖ Jahrestagung; ISBN: 476-3-85125-426-6
- Irene Floh, Klaus Duerrschmid (2015): The impact of food additive labeling content on gazing behavior and choice. [Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Göteborg, 23.-27.8.2015] In: Elsevier, Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Gothenburg, Sweden 2015
- Klaus Dürrschmid (2015): Milch & Sensorik, ÖGE Symposium 2015 "Milch und Alternativen", Wien, 12. Juni 2015] , *Ernährung aktuell*, 2/2015, 10-10
- M. Wendelin, L. Danner, E. Buchinger, E. Derndorfer, D. Majchrzak, B. Siegmund, K. Duerrschmid (2015): Smells Like Teen Spirit: Odour-age associations: a pilot study of the Austrian Sensory Network. [Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Göteborg, 23.-27.8.2015] In: Elsevier, Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Gothenburg, Sweden 2015
- Thi Minh Hang Vu, Viet Phu Tu, Duyen Tu Ha, Klaus Duerrschmid, Gerhard Schleining (2015): Effects of culture and familiarity on gazing behaviour, wanting to try, expected liking and perceived liking: A cross-cultural study between Austrian and Vietnamese consumers on wafer. [29th EFFoST International Conference, Athens, 10.-12.11.2015] In: EFFoST, 29th EFFoST International Conference, Athens, 2015
- Thi Minh Hang Vu, Viet Phu Tu, Klaus Duerrschmid (2015): Design factors influence the correlation between gazing behaviour and consumer decision in an eye-tracking test: a study on food images .

[Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Göteborg, 23.-27.8.2015] In: Elsevier, Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Gothenburg, Sweden 2015

- Thi Minh Hang Vu, Viet Phu Tu, Gerhard Schleining, Duyen Tu Ha, Klaus Duerrschmid (2015): Gazing behaviour reactions of Vietnamese and Austrian consumers to wafers and their relations to wanting, expected and perceived liking. [Pangborn 2015, 11th Pangborn Sensory Science Symposium, Göteborg, 23.-27.8.2015]
- Lukas Danner, Liudmila Sidorkina, Max Joechl, Klaus Duerrschmid (2014): Make a face! Implicit and explicit measurement of facial expressions elicited by orange juices using face reading technology. *Food Quality and Preference*, 2014; 32: 167-172.
- Danner, L.; Haindl, S.; Joechl, M.; Duerrschmid, K. (2014): Facial expressions and autonomous nervous system responses elicited by tasting different juices. *Food Research International*, 64, 81–90
- Srinual Jantathai, Manatchaya Sungsi-in, Amornrat Mukprasirt, Klaus Duerrschmid Sensory expectations and perceptions of Austrian and Thai consumers: A case study with six colored Thai desserts. *Food Research International*, 64, October 2014, Pages 65-73
- Jantathai, S; Danner, L; Joechl, M; Dürrschmid, K (2013): Gazing behavior, choice and color of food: Does gazing behavior predict choice? *Food Research International*, 2013; 54(2): 1621-1626.
- Max Jöchl, Lukas Danner, Klaus Dürrschmid (2013): Eye-Tracking the Obese - BMI has little effect on Attention Bias. *Ernährung/Nutrition*, 37, 149-158; ISSN 0250-1554
- Klaus Dürrschmid (2013): Vom Glück des Schmeckens. *Psychologische Aspekte des Schmeckens*. In: Dr. Rainer Wild-Stiftung, Käsebrötchen mit Marmelade - Geschmack ist mehr als schmecken, 115-138; Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg; ISBN 978-3-942594-46-2
- Saeleaw, M; Duerrschmid, K; Schleining, G (2012): The effect of extrusion conditions on mechanical-sound and sensory evaluation of rye expanded snack. *Journal of Food Engineering*, 110(4): 532-540.
- Dürrschmid Klaus (2012): Gustatorische und olfaktorische Wahrnehmungsfähigkeiten von Kindern zwischen 10 und 13 Jahren. *Ernährung/Nutrition*, 36, 479-481; ISSN 0250-1554
- A.Y. Tamime, D.D. Muir, M. Wszolek, J. Domagala, L. Metzger, W. Kneifel, K. Dürrschmid, K.J. Domig, A. Hill, A. Smith, T.P. Guinee, M.A.E. Auty (2011): Quality Control in Processed Cheese Manufacture. In: A.Y. Tamime (Ed.), *Processed Cheese and Analogues*, 350; Wiley-Blackwell Publishing Ltd., Oxford; ISBN 978-1-4051-8642-1
- Dürrschmid Klaus (2011): Food and the City. In: Madalina Diaconu / Eva Heuberger / Ruth Mateus-Berr / Lukas Marcel Vosicky, *Senses and the City. An interdisciplinary approach to urban senses*, pp 189-208; LIT Verlag GmbH & Co KG, Wien, Berlin; ISBN 978-3-643-50248-3
- G. Osthoff, E. Slabber, W. Kneifel and K. Dürrschmid (2011): Flavours and Flavourants, Colours and Pigments. In: A.Y. Tamime Ed., *Processed Cheese and Analogues*, 15; Wiley-Blackwell Publishing Ltd., Oxford; ISBN 978-1-4051-8642-1
- Dorota Majchrzaka, Birgit Lahm, Klaus Dürrschmid: Conventional and Probiotic Yogurts differ in sensory properties but not in consumers' preference. *Journal of Sensory Studies*, Volume 25, Issue 3, June 2010, Pages: 431–446.
- Dürrschmid, Klaus (2010): Sensorische Analyse: Methodenüberblick und Einsatzbereiche - Teil 5: Affektive und hedonische Prüfungen. In: DLG Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, DLG Arbeitsblätter Sensorik, 6; DLG Verlag, Frankfurt am Main
- Harald Rohm, Klaus Dürrschmid, Anne Forker, Doris Jaros (2010): Two-dimensional mapping of sensory texture descriptors. *Journal of Texture Studies*, 2010, DOI: 10.1111/j.1745-4603.2010.00255.x
- Thamke Ines, Dürrschmid Klaus, Rohm Harald (2009): Sensory description of dark chocolates by consumers. *LWT-FOOD SCI TECHNOL*, 42 (2), 2009, 534-539; ISSN 0023-6438
- Dürrschmid Klaus (2008): Wissen Sensorik. Gustatorische Wahrnehmungen gezielt abwandeln. 1. Auflage, 104, Behr's Verlag, Hamburg; ISBN: 978-3-89947-530-2
- Dürrschmid, K.; Mayr, T.; Svacinka, R.; Jaros, D.; Rohm, H.; Kneifel, W. (2008): Sensorische Untersuchung von Wellness-Getränken. *Sensory Evaluation of Wellness Drinks*. *Ernährung/Nutrition*, 32, 3-2008, 104-112; ISSN 0250-1554
- Dürrschmid, Klaus (2008): Psychologie und Lebensmittelsensorik. *Journal für Ernährungsmedizin*, 2, 15-19; ISSN 1563-2873
- Dürrschmid, Klaus (2008): Kapitel 1.2 Was benötigt man für menschliche Sinneswahrnehmungen? In: Goetz Hildebrandt, Hrsg., *Geschmackswelten: Grundlagen der Lebensmittelsensorik*, 13-59; DLG, Frankfurt am Main; ISBN 3769006984
- Dürrschmid, Klaus (2008): Kapitel 1.1 Die sensorische Wahrnehmung. In: Goetz Hildebrandt, Hrsg., *Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik*, 10-12; DLG, Frankfurt am Main; ISBN 3769006984