

Aroma-Profil eines Apfels

Ist es immer Liebe auf den ersten Biss? Oder entfaltet ein Apfel seine Verführungskraft erst, wenn man ihm Zeit lässt? Sensorik-Fachleute von Agroscope haben die Aroma-Entfaltung von Äpfeln untersucht. Dabei kam Erstaunliches heraus: Ein Apfel bietet ein Aroma-Feuerwerk, wenn man sich Zeit nimmt, es bis zum letzten Bissen zu erleben.

Christine Brugger, Sensorik-Expertin bei Agroscope, wollte es genau wissen: Wann kommen welche Aromen eines Apfels zum Vorschein? Deshalb hat sie etliche Apfelsorten einer geschulten Personengruppe unterbreitet. Erster Durchgang: ganz individuelles, freies Kauen. Die Testpersonen gaben bezüglich Aroma-Profil

Unterschiede zwischen den Äpfeln je nach Kaudauer an. Zweiter Durchgang: kontrolliertes Kauen mithilfe eines Metronoms, das sonst in der Musik den Takt vorgibt. Hier half es, die Testpersonen aufeinander abzustimmen. Und siehe da: Die Bewertungen der Testpersonen wurden vergleichbar und die Wahrnehmung von ein und demselben Apfel veränderte sich, je länger gekaut wurde.

Sensorikpanel versus Konsumententest

Der Begriff Sensorikpanel beschreibt eine Gruppe von Versuchspersonen, die bei lebensmittelsensorischen Prüfungen eingesetzt werden. Die Personen werden zuvor – anders als Laien beim Konsumententest – in einem sogenannten Screening auf ihre Sensibilität getestet. Das Ziel: die Sinneswahrnehmungen der Personen wie Messgeräte einsetzen. Hier geht es um Beschreibung und Vergleichbarkeit der Produkte – anders als im Konsumententest, wo Vorlieben getestet werden.

Aromawahrnehmung

Die verschiedenen Aromen kamen nacheinander zur Geltung. Die Sorte `Scifresh` etwa beginnt mit fruchtig-zitrusartigen Noten, erst später kommen grün-grasige Noten zur Geltung. Bei `Galiva` beginnt die Aromawahrnehmung mit dem tropischen Eindruck, der von reif-fruchtig gefolgt wird. `Gala` hingegen wird dominiert vom reif-fruchtigen Charakter. Der Eindruck „würzig“ kommt meist erst nach ca. 50 Sekunden zur Geltung – also nach dem Schlucken. Es lohnt sich also, einen Apfel langsam zu genießen.

Christine Brugger,
Forschungsanstalt ACW



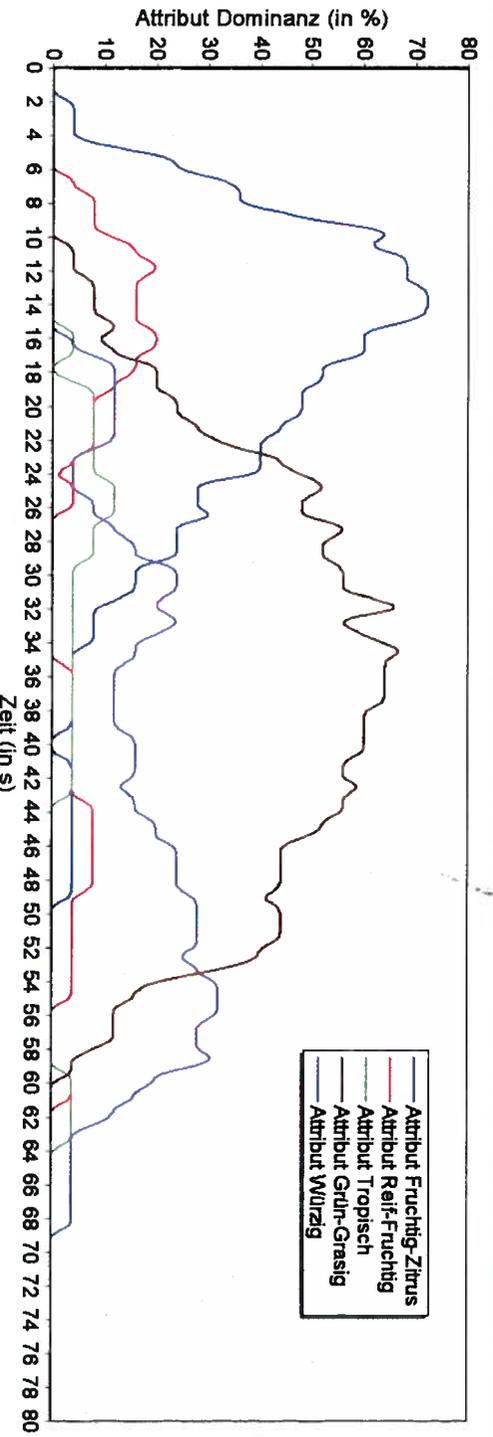
Sensorische Apfelanalyse in einer standardisierten Testkabine

Erneuerung von Obstanlagen

Der für Obst- und Gemüsebau zuständige Rat der französischen Landwirtschaftsbehörde FranceAgriMer hat beschlossen, den aktuellen Finanzierungsplan für bestimmte Ausgaben zur Erneuerung von Obstanlagen und somit auch die Antragstellung für die Kampagne 2013/2014 zu stoppen. Mit dieser Entscheidung soll die Gelegenheit zu weiteren Überlegungen über die Modalitäten eines neuen Programms gegeben werden, das ab der Kampagne 2013/2014 von FranceAgriMer durchgeführt werden wird. Dabei will man die Erfahrungen des ersten Jahres berücksichtigen und gegebenenfalls Anpassungen zur administrativen Abwicklung der Dossiers vorschlagen.

Dr. A. Scharnhöfz
(Fruits & Légumes Janvier 2013; No. 324)

Abb.: Sensorisches Aroma-Kauprofil der Sorte `Scifresh`, über die Zeit (Kausekunden).



Aromacharakteristiken sind farblich markiert und in der Legende oben rechts ersichtlich. Die Attribut-Dominanz drückt die prozentuale Dominanzrate der Aromacharakteristik über alle Panelisten pro Produkt in einem bestimmten Zeitraum aus
Quelle: ACW