



Forschungsbereich „Milch, Käse“

# Diskussionsgruppen

Weiterbildung  
Wissenstransfer  
Erfahrungsaustausch

## Sensorische Beurteilung von Käse

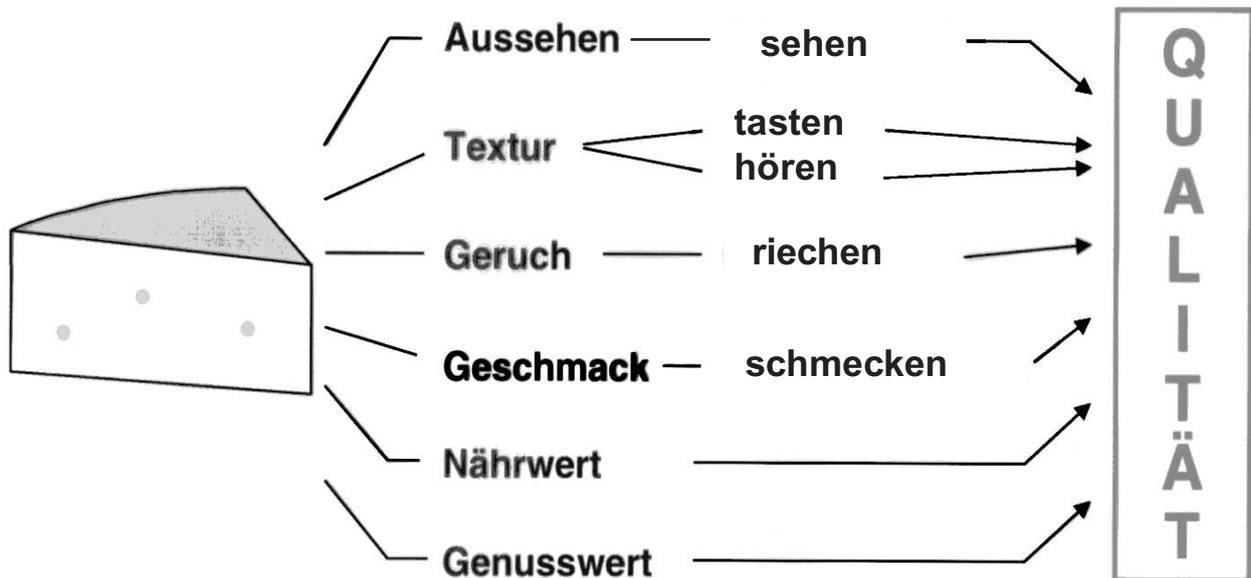
P. Lavanchy, J.-P. Häni



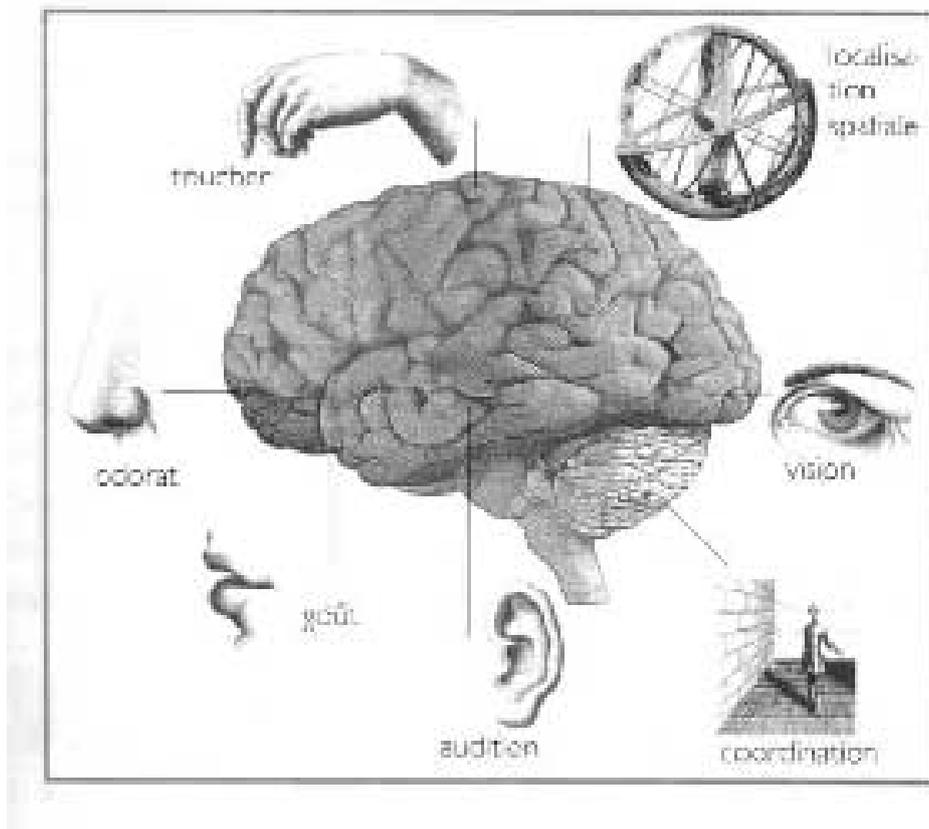
Gruppen: Gruyère  
Datum: September 2001

# Einleitung

Bei der Qualitätsbeurteilung eines Käses werden mehrere Eigenschaften berücksichtigt. Diese werden je nach Prüfer unterschiedlich gewichtet.



Mit Ausnahme des Nährwertes, welcher aus der Zusammenhang des Produktes berechnet wird, werden Genuss und Qualität des Käses von einzelnen Menschen unterschiedlich wahrgenommen und beurteilt. Alle Sinne werden eingesetzt (sehen, tasten, hören, riechen und schmecken).



# Anwendung der Sinne bei der Käsebeurteilung

**Mit dem Auge:**



Laibform  
 Aussehen der Rinde  
 Lochgrösse, -zahl und -verteilung  
 Gläs oder andere Lochungsfehler  
 Farbe und Gleichmässigkeit des Teiges

**Betasten:**



Feuchtigkeit der Rinde  
 Äussere Festigkeit des Laibes  
 Konsistenz und Struktur des Börlings  
 Teigelastizität  
 Brüchigkeit  
 Feinheit  
 Körnigkeit



**Gehör:**



Resonanz bzw Ton des Laibes beim Abklopfen  
 Lochung

**Geruch:**

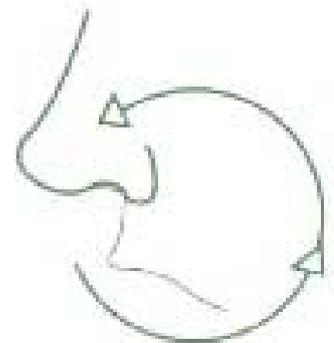


Geruch der Rinde / Schmiere  
 Geruch Böhrlings

**Geschmack:**



Sauer, bitter, salzig, süss  
 Stechend, astringierend, oxidiert  
 Vielfalt der Aromen



## Definition der Greyerzerqualität gemäss dem technischen Datenblatt des „IPG“

Form und Aussehen:	Runde Laibe mit geschmierte Rinde, einheitlich bräunlich und gesund. Die Järbseite ist leicht konvex. Höhe: 9,5 bis 12 cm Durchmesser: 55 bis 65 cm Gewicht: 25 bis 40 kg
Lochung:	Eine Lochung ist wünschenswert, aber nicht zwingend. Die Löcher haben einen Durchmesser von 4 bis 6 mm. Feine Glässtellen sind erlaubt.
Teig:	Beim Tasten hat der Teig eine feine, leicht feuchte Oberfläche. Sie ist weich, mittelfest und wenig brüchig, hat eine regelmässige Elfenbeinfarbe, die je nach Saison variiert.
Geschmack:	Der überwiegend fruchtige Geschmack kann je nach Herkunft variieren und kann durch eine leicht salzige Note unterstützt werden
Taxation:	Basierend auf den 4 Kriterien erfolgt bei vorhandenen Fehlern grundsätzlich ein progressiver Abzug.

Andere Sortenorganisationen gewichten ihre Kriterien anders.

Zum Beispiel wendet die „Interprofession du Comté“ eine Skala an, die auf 5 Kriterien beruht. Der Teig und der Geschmack zählen zusammen 14 Punkte von 20. Die 6 restlichen Punkte sind auf die Form (1 Punkt), die Rinde (1,5 Punkte) und die Lochung (3,5 Punkte) verteilt.

**Mit diesem Taxationssystem werden Fehler besonders stark gewichtet. Es ist damit ein sehr gutes Instrument für die Qualitätskontrolle.**

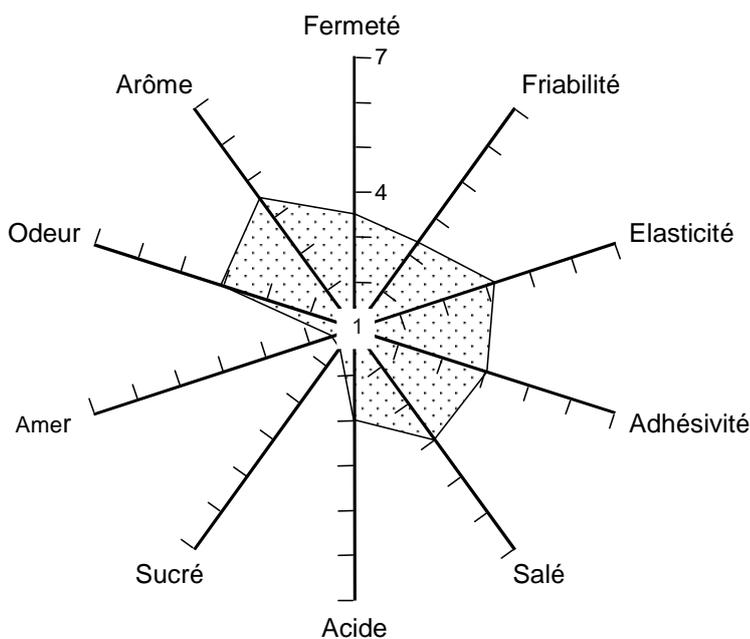
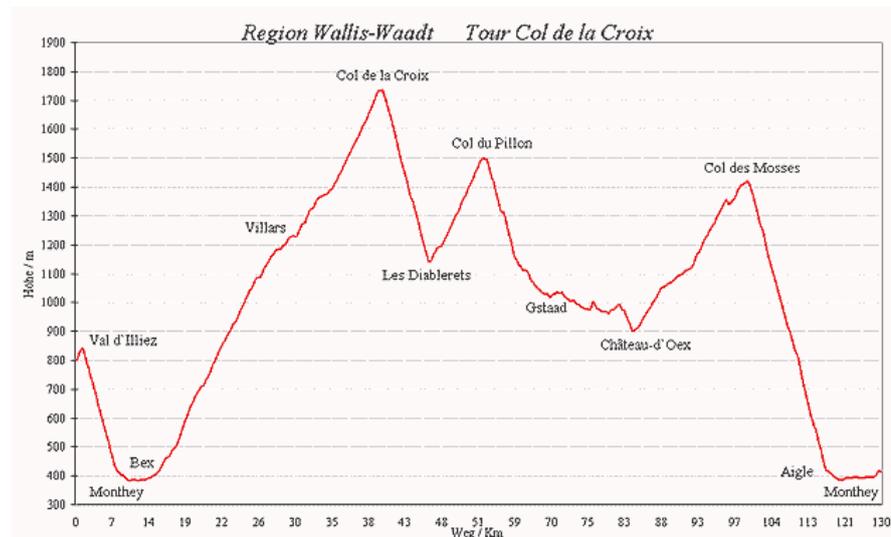
Die sensorische Beurteilung des Käses, in der die positiven Merkmale hervorgehoben werden, ergänzt die Beurteilung vom Experten.

# Sensorische Analyse

Leute, die Interesse an Käse haben, interessieren sich für den Geschmack, oder für eine Region und ihre Produkte. Es ist wichtig den Leuten zu helfen, die Komplexität der Aromen und ihre Variationen zu verstehen. Eines ist sicher: sie haben keine Interesse, Fehler kennenzulernen.

## Profil

Das Profil ist eine graphische Darstellung von wichtigen Merkmalen eines Weges.



**Gruyère, 8 Monate**

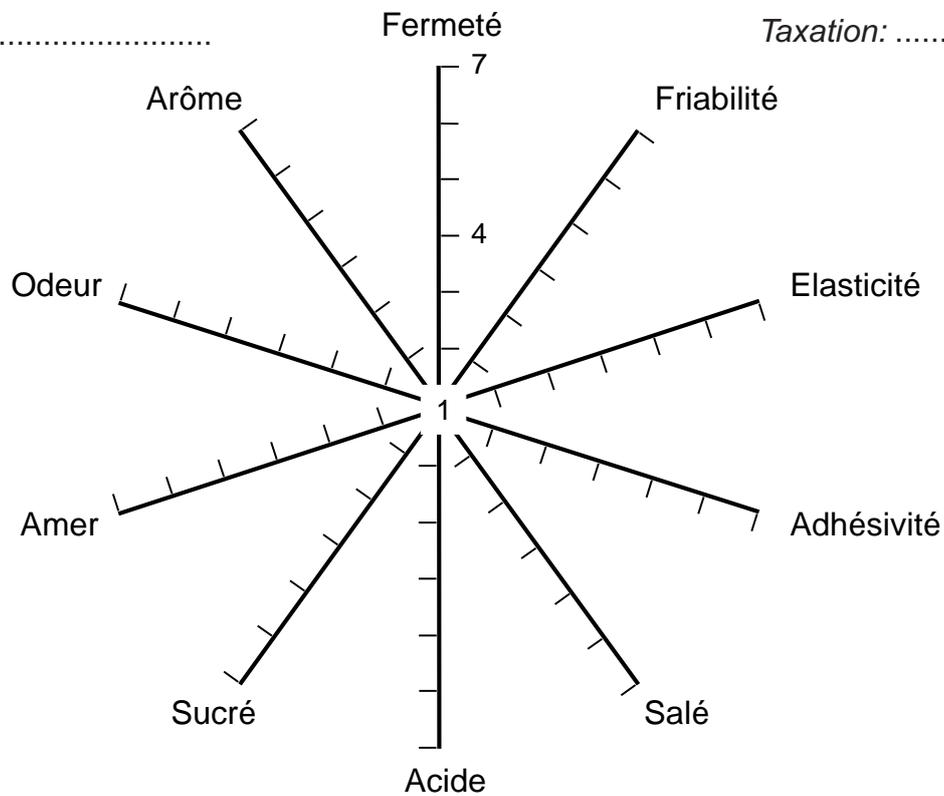
## Sensorisches Profil

In analoger Anwendung dient das Profil eines Käses zur graphischen Darstellung seiner wichtigsten Eigenschaften, wie zum Beispiel die Festigkeit, Brüchigkeit, Elastizität, Salzigkeit, usw.

# Praktische Übung eines oder mehrerer sensorischer Profile von Greyerzer, die bei der Degustation 2001 beurteilt worden sind.

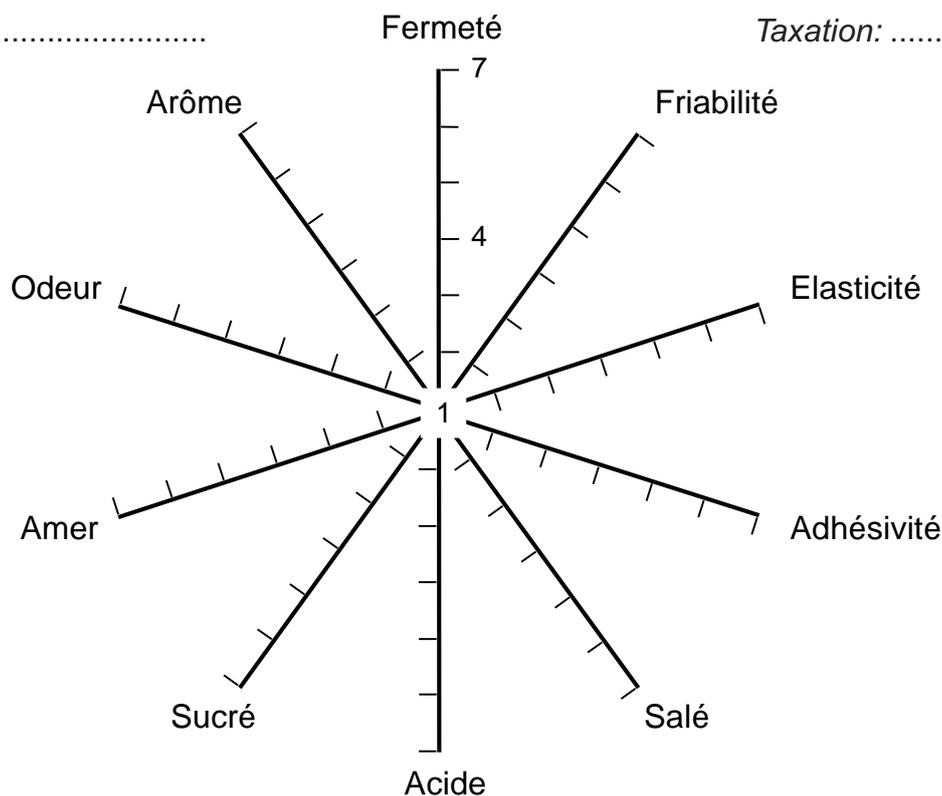
Zeichnen Sie das sensorische Profil eines oder mehrerer Greyerzer und geben Sie für jedes Profil Ihre Taxation/nen an.

Käse: .....



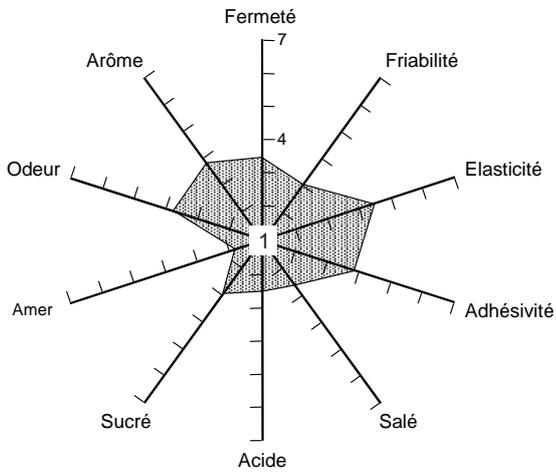
Taxation: .....

Käse: .....



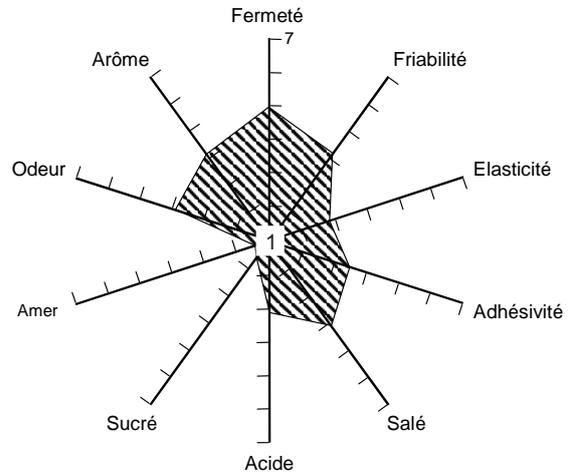
Taxation: .....

### Emmentaler, 6 Monate



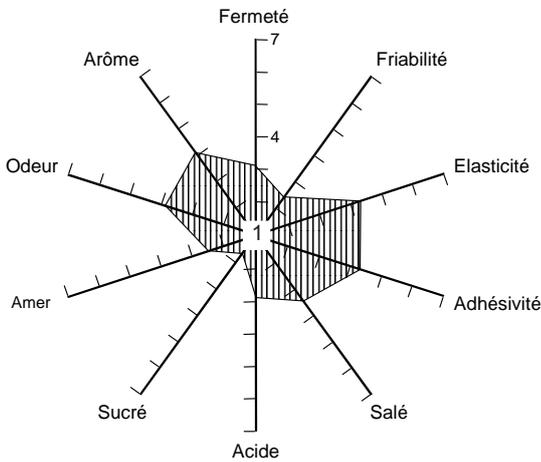
Dieser Käse hat eine grosse Elastizität und ist süsslich.

### Sbrinz, 18 Monate

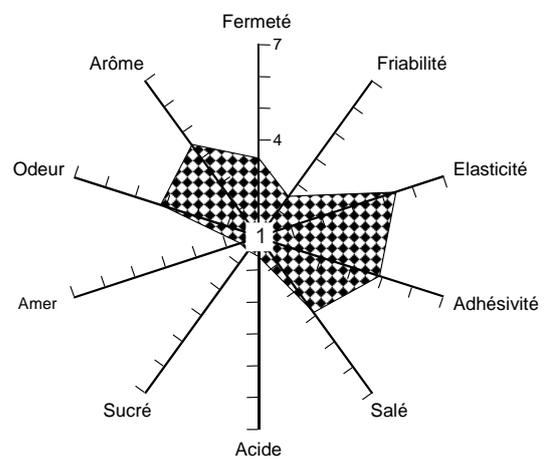


Der Teig dieses Käses ist fest und sein Geschmack geht in Richtung salzig-sauer.

### Tilsiter, 5 Monate



### Appenzeller, 5 Monate



Die Profile dieser Käse sind ähnlich. Der Appenzeller Käse scheint salziger zu sein als der Tilsiter, dafür weniger sauer und bitter.

