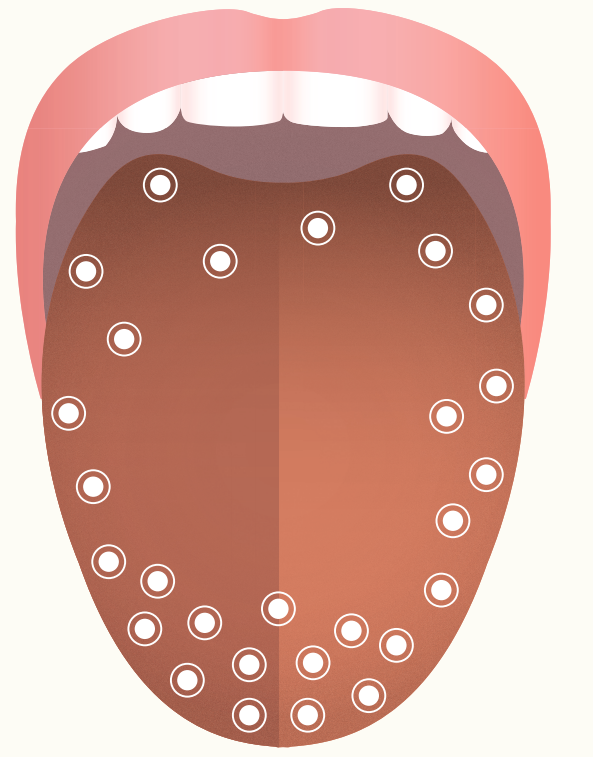


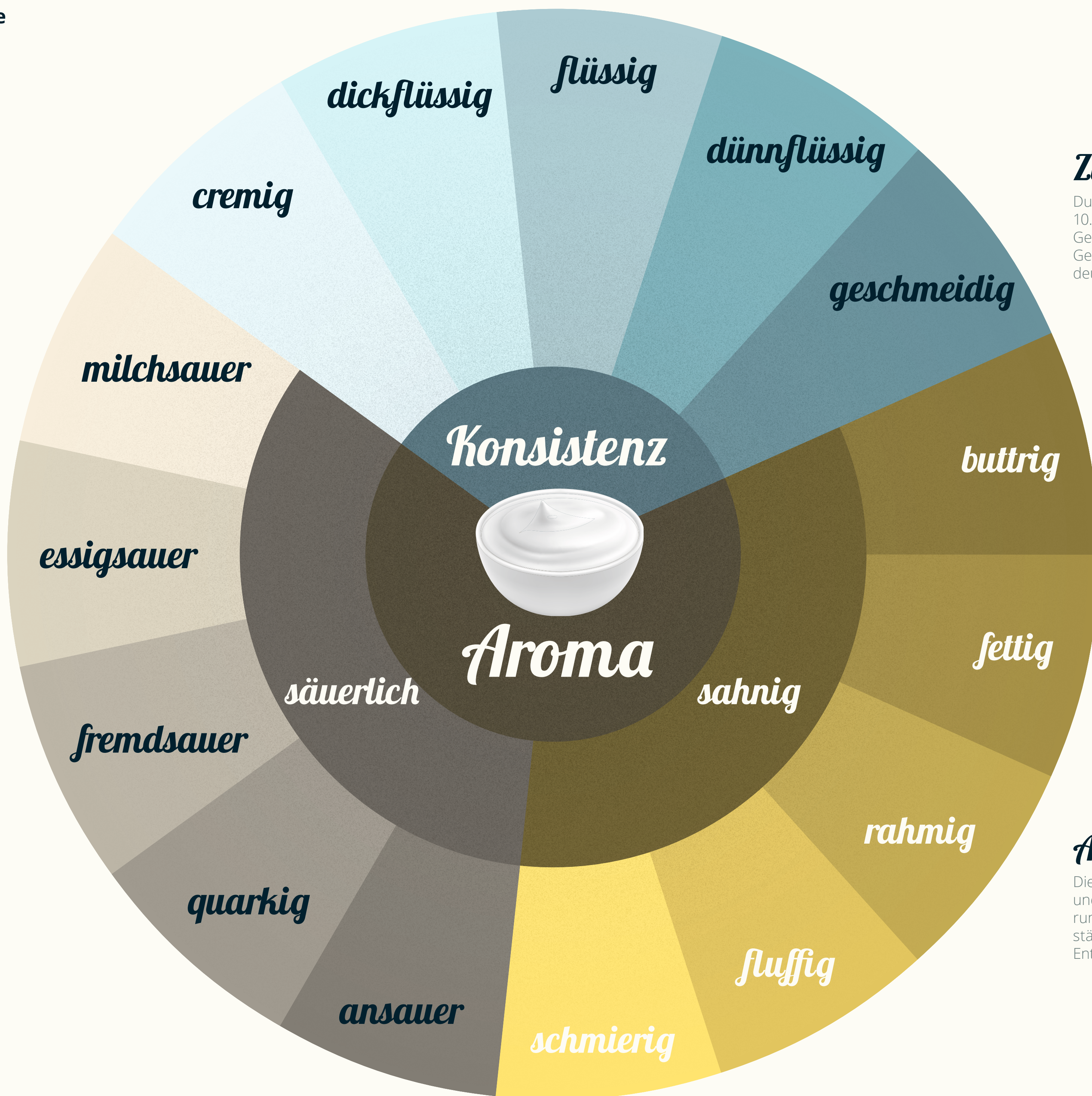
BUNDESVERBAND
Milchdirektvermarkter
Vorzugsmilcherzeuger

milch-und-mehr.de



Zunge

Durchschnittlich hat jeder Mensch ca. 10.000 Geschmacksknospen. Geschmackssinneszellen sind aufregende Gebilde. Manche Papillen werden besonders deutlich, wenn man Milch getrunken hat.



Aromarad

Dieses Aromarad ist eine Inspirationshilfe und dient der geschmacklichen Orientierung. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Entwickelt von Kirsten Kohlhaw für den BMV.

Der Geschmack von Joghurt.

Faszination Geschmack

Es gibt wenige Dinge im Leben, die Menschen so häufig machen wie Essen. Nichts, was so oft wiederholt und immer wieder als solch freudiger Genuss erlebt wird. Geschmack ist die Würze des Lebens. Geschmack entsteht auf der Zunge und über die Nase und setzt sich im Gehirn zu individuellem Geschmackserleben zusammen.

Beim Probieren verschiedener Joghurtsorten orientieren wir uns unbewusst an dem Produkt, das wir am besten kennen. Bei einer Verkostung wird der persönliche „Referenz-Joghurt“ ins Verhältnis zu neuen Geschmäckern gesetzt. Ein neues, bewusstes Geschmackserleben entsteht.

Naturjoghurt ist – wie Milch – Direktvermarktung pur. Das Ausgangsprodukt des jeweiligen Hofes ist im Joghurt zu 100% enthalten. Milchsäurebakterien verwandeln Milchzucker in Milchsäure, in der sogenannten Fermentation verdickt sich die Milch.

Geschmackstypen & Aromenvielfalt

Die Ausstattung der menschlichen Zunge mit Geschmackssinneszellen, Geschmacksknospen und Papillen ist angeboren. Je nach Anzahl der Sinneszellen unterscheidet die Sensorik-Forschung zwischen drei Typen: Nicht-Schmecker, Mittlere Schmecker oder Super-Schmecker.

Menschen unterscheiden und schmecken fünf Geschmacksrichtungen: süß – salzig – sauer – bitter – umami (wohlschmeckend). Einige Joghurtsorten schmecken milder oder säuerlicher als andere, stichfeste und cremige Joghurts sind mal fester, mal flüssiger.

Wer temporär oder dauerhaft wenig oder gar nicht riechen kann, schmeckt nur die Grundgeschmäcker und erfährt kein rundes, vollständiges Geschmackserlebnis.

Bei 12-16° C lassen sich mehr Aromen identifizieren. Empfehlung: Die Milch- und Milchprodukte rechtzeitig vor der Verkostung aus dem Kühlschrank nehmen.

Verkostung von Milchprodukten

Verkostet wird in der Reihenfolge vom Auge über die Nase bis zum Mund. Die Augen prüfen Farbe und achten auf eventuelle Feststoffe am Glasrand (Rahmtröpfchen der Milch) oder auf die Viskosität (Joghurt, Quark).

Die Nase erschnuppert weitere Aromen. Das funktioniert besonders gut, wenn die Luft bei geschlossenem Mund einige Male hintereinander schnell eingesogen oder Luft durch den Mundraum nach oben gepumpt wird (retronasales Schmecken).

Im dritten Schritt der sensorischen Verkostung wird die Geschmacksprobe im Mund herum bewegt, damit möglichst alle Geschmacksknospen mit ihr in Kontakt kommen. Dabei wird auch auf das Mundgefühl und die Textur geachtet.

Lassen Sie es sich schmecken!