



Foto: Alamy



ARTIKEL:

Karen Munk Nielsen [TEKST]

Agnes leder efter smagen af friskhed

På tungen: Bælgfrugter skal smage godt, hvis de skal erstatte kød på tallerkenen. Agnes Qvortrup sætter ord på, hvad danske linser, bønner og kikærter smager af.

Fakta:

Smagsnuancer

Agnes Qvortrup bruger disse smagsnuancer til at beskrive de enkelte arter og sorter i forsøget:

- Kikærter: brød, hasselnød, grønært, korn
- Hestebønner: mineralsk, gær, kostald, svovl, kogevand
- Linser: blomster, mandel, græskar, honning, cerealier
- Gule ærter: majs, grønært, græs, kartoffel, kastanje.



Det er sjældent et kompliment at blive kaldt smagsdommer. Men når det gælder Agnes Qvortrup, er det. Hun er sensoriker og dermed smagsdommer i ordets egentlige betydning. Hun bistår forskere og virksomheder med at designe og lede smagstests af alt fra tang og yoghurt til tyggegummi, og lige nu hjælper hun Innovationscenter for Økologisk Landbrug med at beskrive smagen af danske bønner, linser og kikærter i et projekt støttet af Fonden for Økologisk Landbrug.

Bælgfrugter til konsum er en nicheproduktion i udvikling, og mens økologiske landmænd over sig i at dyrke bælgfrugterne, arbejder andre i projektet med smag, duft og tekstur. Alt sammen for at øge sandsynligheden for, at bælgfrugterne rent faktisk ender på tallerkenen som en god spiseoplevelse i fremtiden.

For sensorikere som Agnes Qvortrup er smag ikke et spørgsmål om at kunne lide eller ikke lide.

– Vores smagspræferencer er præget af erfaringer, opvækst, tradition, kultur, synsindtryk og forventninger. Alt det skal jeg lægge til side som professionel smagsdommer.

17

SMAGSNUANCER BRUGER AGNES QVORTRUP TIL AT BESKRIVE BÆLGFRUGTER.

(>)



Foto: Alamy

Blå bog:

Agnes Qvortrup

- Smagsdommer i Københavns Universitets sensoriske panel siden 2010
- Bachelor i Fødevarevidenskab i 2014
- Cand.scient. i Food Innovation and Health med speciale i sensorik i 2017
- Sensory Scientist hos Novozymes, Food Applications, 2018
- Seniorkonsulent i Landbrug & Fødevarers afdeling for Analyse og Statistik siden 2020.



☛ Jeg tænker overhovedet ikke over, om jeg er interesseret i fødevaren eller ej, når jeg smager. At smage og beskrive smag er en objektiv, metodisk og videnskabelig øvelse, forklarer hun.

En god smagsdommer er kreativ

Smagsdommere skal træne og holde deres sanser i form, have gode smagsløg, være sensitive over for grundsmagene, og så skal en god smagsdommer ikke mindst være kreativ med ord, mener Agnes Qvortrup.

– Selve smagsevalueringen er kun en del af opgaven. Forinden skal man udvikle ord, der karakteriserer den fødevare, som testes – vi kalder det fødevarens attributter. Det kan ske i en brainstorm, hvor panelet af smagsdommere sammen danner et ordforråd for den pågældende fødevare. Et eksempel kunne være en aroma, der minder om “grønne jordbær” eller “stald” – men hvordan smager det? Efter ordudviklingen udvælger panellederen de mest relevante attributter for det konkrete forsøg og udvikler passende referencer hertil. Først når panelet har trænet på referencerne i plenum – og opnået konsensus – går man i boksen for at lave en endelig smagstest, fortæller Agnes Qvortrup.

Når alle i smagspanelet anvender samme referencer og forståelser af de udvalgte ord, er grundlaget lagt for en objektiv bedømmelse og et resultat, der vil kunne genskabes på et andet tidspunkt med det samme forsøgsdesign.

Hvordan smager friskhed?

Når det gælder bælgfrugterne, har Agnes Qvortrup ikke et panel af smagsdommere med sig.

Det er en udviklingsopgave, som ovenikøbet har det benspænd, at smagen skal vurderes med en måneds mellemrum. Spørgsmålet til hende er nemlig, om bælgfrugter ændrer smag, jo længere tid der går, fra frøene er høstet, og om det er en parameter, man skal tage højde for ved danske råvarer. Eller sagt på en anden måde: Kan man smage friskheden?

– Det er nemmere at vurdere smagen af én bønne i forhold til en anden, hvis jeg kunne holde dem op imod hinanden. Her skal min bedømmelse af en bønne sammenlignes med min bedømmelse af den samme bønne for en, to og tre måneder siden. Det er en svær øvelse, erkender Agnes Qvortrup.

Hun har derfor nøje beskrevet, hvordan bælgfrugterne skal tilberedes inden smagstesten, og har opstillet 15 cm lange skalaer til vurdering af de referencer, hun har besluttet at bruge i testen. Yderpunkterne er henholdsvis svag og stærk smag/lugt af den pågældende reference, f.eks. “hø” eller “umami”.

Bælgfrugter indeholder generelt grundsmagene sød, bitter og umami i varierende intensitet. Når det gælder aromaen, den såkaldte retronasale lugt, som i daglig tale kaldes smag, er især ærter, nødder, mark og hø karakteristiske.

