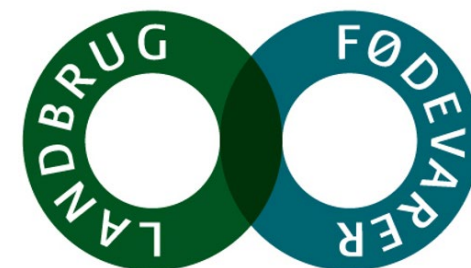


Smagen af danske økologiske bælgfrugter



Funded by
the European Union
NextGenerationEU

Fonden for **økologisk landbrug**



Hvorfor undersøge bælgfrugterne sensorisk?

- Sensorik er en videnskabelig disciplin der kan give os ny viden om de danske økologiske bælgfrugter.
- ‘Smag’ er et individuelt multisensorisk signal til hjerne, der har med vores urinstinkt om overlevelse at gøre.
- Forsøgene er afgrænset primært til aroma-analyse.
- Bælgfrugterne har stort potentiale i den grønne omstilling.
- Vi skal spise 100g om dagen ifølge sundhedsstyrelsen.
- Et spadestik til hvordan vi kommer nærmere en grønnere madkultur.
- En del af projekt ‘Sunde og Velsmagende Danske Økologiske Bælgfrugter til Konsum’.
- Samarbejde på tværs af kæden. Dyrkning, håndtering, kemiske analyser, sensoriske analyser, forbruger analyser og formidling til både producenter, madprofessionelle og forbrugere.



2 sensoriske forsøg med danske økologiske bælgfrugter



- Forsøg: Betydning af tid fra høst til forbrug 2022.
- Formål: Ændrer den sensoriske profil sig efter et år?
- Metode: Ekspertvurdering over tid.



- Forsøg: Betydning af lokalt vs. importeret 2023.
- Formål: Er den sensoriske profil forskellig fra de importerede?
- Metode: Panelvurdering (Deskriptiv Analyse).



Forsøg 1: Betydning af tid fra høst til forbrug



ARTIKEL:
Karen Munk Nielsen | TEKST |

Agnes leder efter smagen af friskhed

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



Fire typer bælgfrugter fra høst 2020 og 2021

Bælgfrugt	Aroma	Sensoriske forskelle 2020/2021
Anicialinse Pure Dansk	Nød, kastanje, majs, cerealier, blomstret, ristet rugbrød, paranød, smør, bouillon.	Ingen forskel
Fuego hestebønne Pure Dansk	Jern,kidney, valnød, ristet/tobak, hamp, humle, sesam.	2021 har langt flere sorte mærker og huller fra insekter. Spisekvaliteten er den samme. Aromaen ligger i det indre. Skallen giver struktur og bitterhed.
Ingridært Pure Dansk	Smør, nød, hø, ært, suppeurter, grønært, asparges, græs, nybagt brød kartoffel.	2020 hårdere, har brug for længere kogetid.
Cicerone kikært Kragerup Gods	2020: Hasselnød, smør sød kartoffel. 2021: Høloft, støvet, græs, malt, rugbrød, brændt.	2021 dårligere høst og oprensning, tydelig forskel i spisekvaliteten.

Der er ingen forskel i aroma efter et år på lager som eneste faktor for kvaliteten.

- Bælgfrugternes sensoriske egenskaber kan ikke generaliseres.
- Grundsmagene går igen (sød, bitter og umami), mens aromaerne varierer og afhænger af art og sort men mest af alt af kvalitet.
- Bælgfrugters spisekvalitet er et produkt af processen fra jord til bord mere end tiden på lager. Der kan være større kvalitetsforskel inden for samme sort end sorter imellem grundet andre faktorer end lagertid.
- Vi skal bruge flere sensoriske forsøg.



Forsøg 2: Betydning af lokalt vs. importeret



Tre typer bælgfrugter lokale og importerede

- BioganPuy linser fra Canada
 - Anicia linser fra DK
 - Coop grønne linser (ukendt sort) fra USA
 - Coop kikærter fra Canada
 - Cicerone kikærter fra DK
 - Coop røde linser (ukendt sort) fra Tyrkiet
 - Red Flash linser fra DK
-
- (Anicia linser fra DK + salt)
 - (Cicerone kikærter fra DK + olie)
 - (Red Flash linser fra DK + salt + olie)



Aroma ordudvikling

Lu g t

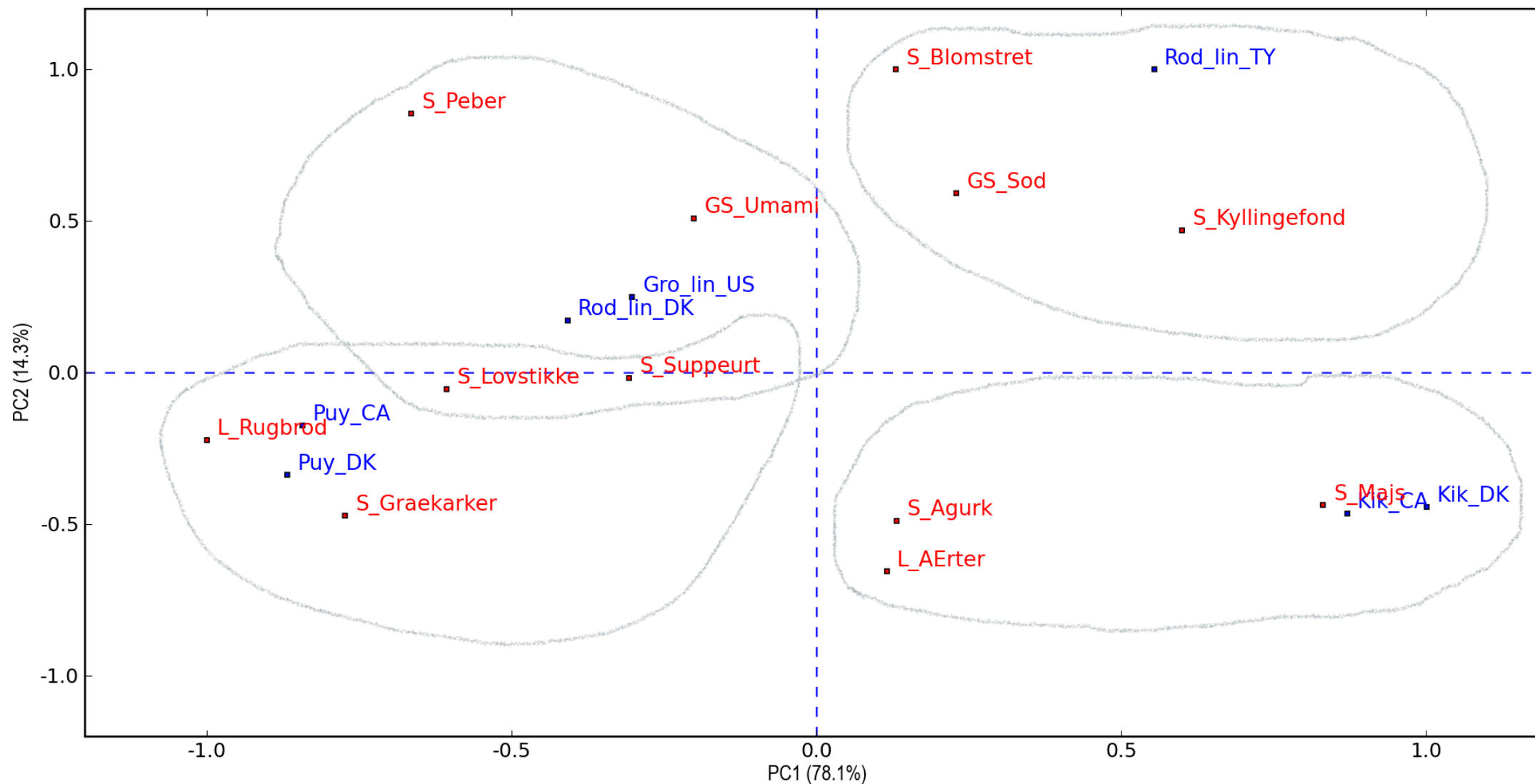
Løvsstikke Urter (timian) Agurk
Oksebouillon/kødfedt/sovs Hvidvinseddike
Kylling/kyllingebouillon/kyllingefedt Sort peber
Rå gulerod Kogte løg Tomat
Bønneagtig
Rug/rugbrød/malt/brød Majs Fermenteret
Tjære Æg/svovl/fimset/prut lime/citrus
Shawarma Lam/uldent
Græs/grøn/tang Ærter/ærteskræl/ærteskud
Krydret Metallisk/rusten
Kakaobønner/chokolade Peberfrugt
Eksotisk/passionsfrugt/ananas Nød
Cerealier/cornflakes Ensilage
Kogte rodfrugter Frugtig/blomme/fersken
Ingefær
Opvaskemiddel Fordærv/rådne grøntsager

Sm a g

Kastanje/kartoffel Kogte løg
Varm olie/fedt Paranød/hasselnød/valnød Lime/citrus
Løvsstikke/timian/oregano
Krydret (karry)
Tamari/soya Græskarkerner
Honning/blomstret Oksefond
Høns i asparges
Smør Frugtig (æble/fersken/jordbær/appelsinskal)
Jordet Surdej
Korn
Hø/pap Kyllingefond/stegt kylling Majs
Gule ærter
Sumak Rå gulerod
Sort peber
Vandkastanjer
Grønært/ærteskud/grønasparges
Kogt rodfrugt (knoldselleri/gulerod) Agurk/frisk/grøn



Mange signifikante forskelle mellem sorter



Få signifikante forskelle mellem lokation

○ Kikært (samme sort)

CA: Mere tør, høj, svovl

DK: Mere cremet, sød, agurk, kyllingefond



○ Puy linse (samme sort)

CA: Mere tør

DK: Mere cremet, suppeurt, sød



○ Grøn linse (forskellige sorter)

DK: Mere rugbrød, tør, bitter, peber

US: Mere sød, blomstret, cremet, majs



○ Rød linse (forskellige sorter)

DK: Mere tør, rugbrød, græskarkerner

TY: Mere cremet, blomstret og kyllingefond



Ingen forskel (aroma) på danske vs. udenlandske i test med flere forskellige typer bælgfrugter.

- Små aromaforskelle i test hvor de er direkte op imod hinanden. Kan skyldes ukendte faktorer frem for geografi.
- Forskel på ensartethed. Den danske er mere ujævn grundet manglende erfaring.
- Linserne indeholder mere umami og aromakompleksitet end ærter og bønner generelt.
- Vi skal bruge flere sensoriske forsøg.



Samlet aromaprofil af danske økologiske bælgfrugter

Grøn linse (Puy, Anicia)	Rød linse (Red Flash)	Hestebønne (Fuego)	Gul ært (Ingrid)	Kikært (Cicerone)
Græskarkerne Kastanje Majs Cerealier Blomstret/frugtig Rugbrød Smør Grøntsagsbouillon Urter Peber	Paranød Kyllingeskind Urter Rodfrugt Peber Oksebouillon	Valnød Kidneybønne Ristet/tobak Hamp Humle Sesam Gær Jern	Macadamianød Hø Græs Grønært Suppeurt Asparges Nybagt brød Kartoffel (Svovl)	Hasselnød Hø Malt Grønært Korn Sød kartoffel Agurk (Svovl)



Paradokset om 'god smag'

- For forbrugerne er 'god smag' vigtigst! Men for mange betyder det 'velkendt smag', derfor kan kvalitet/friskhed oftest kobles sammen med velkendt smag mere end objektive egenskaber.
- Vi skal være påpasselige med ikke stræbe mod den gode/velkendte smag og kun dyrke i den retning. Den gode smag handler i højere grad om kultur/vane, som kun kan ændres ved gentagende eksponering af det nye.

- Nye sanseindtryk vil hjernen aldrig acceptere som behageligt. Derved registreres det på kroppen som utrygt indtil tilvænningen. Vi kan selv vælge at ændre vores præferencer hvis vi vil.
- Implementeringen af flere bælgfrugter i danskernes kost, kan ske i en kombination af at dyrke kvalitetsprodukter samt vilje til at acceptere dem som de er.

- Friskhed i bælgfrugter:

Smagsfylde + historie (sporbarhed, information, ideologi) + erfaring (forventning).

Smagsfylde: Styrke af grundsmag samt mængde, styrke og kompleksitet af positive aromaer.



Tak.

Agnes Qvortrup
Sensoriker

agqv@lf.dk
+45 28550134

www.lf.dk

Landbrug & Fødevarer

