

Smagsdommere tester danske, økologiske bælgfrugter

Et panel af smagsdommere er med til at sikre, at det er de bedste økologiske bælgfrugter, vi dyrker til konsum.

Af Linda Handrup, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Græs, chokolade, kål eller sort peber. Smagen af bælgfrugter har flere noter, end man skulle tro, og det er vigtigt at blive klogere på nuancerne, hvis der skal flere danske, økologiske bælgfrugter i gryderne og dermed et øget marked for økologiske planteavlere.

Innovationscenter for Økologisk Landbrug og Økologisk Landsforening er derfor i gang med at teste forskellige sorter af bælgfrugter.

- Køkkenerne har brug for et bredt sortiment med forskellige smage og teksturer, så der kan indgå bælgfrugter i flere måltider, og vi kan fremme den grønne omstilling af vores kost, fortæller Anna Borum, der er projektleder hos Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

- For at få flere til at kunne lide bælgfrugter kræver det gentagen eksponering i mange forskellige variationer, så man gradvist vænner sig til både smag og konsistens, fortæller Agnes Qvortrup, der er specialkonsulent hos Landbrug & Fødevarer og sensoriker på projektet.

Trænede smagsdommere

Et sensorisk panel på Institut for Fødevarvidenskab på Københavns Universitet har været med til at bedømme smagen af otte forskellige linser, hestebønner og ærter. Panelet består af seks trænede smagsdommere, som har brugt tre dage med træning og to dage med bedømmelse sammen med sensoriker Agnes Qvortrup.

- Det har været en øjenåbner, at der findes så mange typer af bælgfrugter med forskelli-

ge smage. Jeg blev især overrasket over, at en af ærterne havde en aroma af chokolade, fortæller Josefine Munch-Petersen, der er smagsdommer i panelet.

Under første træning skaber de en fælles ordliste om bælgfrugternes sensoriske egenskaber, som de kan træne ud fra. Under de øvrige træninger snævrer de listen ind til de endelige ord, de skal bruge i bedømmelsen. For bælgfrugterne i denne test er det blandt andet græs, chokolade, sort peber, jord, kål, korn, ost og nød, som dommerne skal vurdere intensiteten af på en skala. Grundsmagene er altid de samme: Umami, sød, bitter, sur og salt.

Tester mere end smag

Øvelokalet lyder mest af alt som et udvidet spil yatzy med raflebægre, når smagsdommerne på skift ryster de små æsker med bælgfrugter for at få frigivet aroma, inden de dufter til dem.

- Lugt først, så grundsmag, og til sidst smag. Brug hele skalaen, siger Agnes Qvortrup til panelet.

Mellem hver smagsprøve kan de rense næsen ved at trække luft gennem et lille viskestykke, og munden kan de nulstille med knækbrød og vand.

Forsøget er blindet for panelet,



Foto: Anna Borum

8 forskellige bælgfrugter testes for smag og konsistens for at finde de mest velegnede til konsum.

der modtager prøverne i tilfældig rækkefølge og ad flere omgange.

- Sensorik kan gøre smag målbart. I stedet for bare at sige, at noget smager godt eller dårligt, kan man ved at beskrive og sammenligne på en ensartet måde skabe objektive data, forklarer Agnes Qvortrup.

Otte forskellige bælgfrugter testes for smag og konsistens. Formålet med øvelsen er at finde de bedste til konsum, så vi får flere måltider, hvor danske bælgfrugter indgår og dermed skabt et øget marked for økologiske planteavlere.

BÆLGFRUGTER I SMAGEKASSER

- En smagekasse med de otte bælgfrugter, der er testet af et sensorisk panel, er også sendt ud til 10 professionelle køkkener, som har afprøvet og vurderet dem i forskellige retter.
- Linse: Rosana, Klaus
- Markært: Sirius, Marmor, Kaplan, Kleine Rheinländerin
- Hestebønne: Futura, Nanaux



Foto: Linda Handrup

Seks smagsdommere har brugt tre dage på at træne og to dage på at bedømme både smag og lugt af otte forskellige linser, hestebønner og ærter. Foto: Linda Handrup



FONDEN FOR
PLANTEBASEREDE
FØDEVARER