



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2022
Genuss von Anfang an –
Lebensmittelsensorik entlang der Wertschöpfungskette
24. März 2022, Online-Konferenz, Frankfurt am Main

Titel der Bachelorarbeit:

Honig als Zuckeralternative in Haferkekzen: Wird er sensorisch wahrgenommen?

Autorin: Zinaida Catruc

Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften, Studiengang M. Sc. Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie, Hochschule Neubrandenburg, Neubrandenburg, Deutschland

Problemstellung

Honig zählt zu den beliebtesten Zuckeralternativen für Konsumenten. Sein komplexes Aroma ist je nach Honigsorte unterschiedlich. Das Ziel dieses Projektes war, den Einfluss unterschiedlicher Honigsorten auf die sensorischen Eigenschaften von Haferkekzen zu untersuchen und zu prüfen, wie das Honigaroma sich während der Lagerung verändert.

Material & Methoden

Fünf Chargen Kekse (mit Zucker, Wald-, Buchweizen-, Lavendel- und Rosmarinhonig) wurden von einem trainierten/informierten Sensorikpanel (n=6) mittels des Kurzzeitverfahrens Napping (in dem die Proben nur anhand ihrer Aromen positioniert wurden) plus Ultra-flash Profiling (UFP) untersucht. Es wurden drei Napping+UFP-Tests am Herstellungstag durchgeführt (vor und nach einer Honigschulung, die auch als Napping+UFP-Prüfung durchgeführt wurde) und eine Prüfung nach siebentägiger Lagerung. Alle Sitzungen wurden unter häuslichen Bedingungen durchgeführt. Die Daten wurden mittels Multifaktorieller Analyse bewertet.

Ergebnisse & Diskussion

Deutliche Aromaunterschiede wurden zwischen den Zuckerkekzen und Honigkekzen festgestellt, welche darauf hindeuten, dass das Honigaroma nach dem Backen in den Mübeteigkekzen enthalten bleibt und von der eingesetzten Honigsorte abhängt. Die Lavendel- und Rosmarinhonigkekse wurden durch die Attribute „nach Lavendel/Rosmarin“ beschrieben, sowohl vor als auch nach der Honigschulung. Die Buchweizenhonigkekse wurden durch Attribute, wie „intensiv“, „muffig“, „karamellartig“ beschrieben. Das zeigt, dass die botanische Herkunft der verwendeten Honigsorten in den Endprodukten wiederzuerkennen ist. Nach einer Woche wurden die Honigkekse, abgesehen von den Buchweizenhonigkekzen, als ähnlich empfunden und wiesen ein ausgeprägteres buttriges Aroma auf. Eine mögliche Erklärung hierfür wäre die Verflüchtigung der honigspezifischen Aromen während der Lagerung und der Verbleib der Aromastoffe der Butter, die sich gleichermaßen in den Keksen befindet.

Schlussfolgerungen & Empfehlungen

In Rahmen dieses Projektes wurde festgestellt, dass die Honigaromen nach dem Backprozess sensorisch wahrgenommen werden können. Während der Lagerung verflüchtigen sie sich. Daher wäre der Honig eher eine passende Zuckeralternative in frischen Gebäcken, aber weniger geeignet für die Dauerbackwaren. Die Durchführung der Lagerversuche über einen längeren Zeitraum und unter verschiedenen Lagerbedingungen (verpackt und offen) wäre von Interesse.