

Eignung der Ackerbohne als Alternativrohstoff für die Produktion von Hummus-Aufstrich

Alexander Höftberger

Problemstellung und Forschungsziel

Diese Forschungsarbeit beschäftigte sich mit dem Produkt Hummus-Aufstrich und dem alternativen Rohstoff Ackerbohne. Die Zielsetzung war es, zu erörtern, ob sich die Ackerbohne als regionaler Rohstoffersatz für die Kichererbse eignet und inwiefern sich die Bewertung eines solchen Aufstriches gegenüber einem Produkt aus Kichererbsen verändert.

Material und Methoden

Zwei Aufstrichprodukte mit identer Rezeptur, lediglich die Basisgrundlage aus dem Rohstoff Kichererbse und Ackerbohne wurde verändert, wurden produziert und 60 ProbandInnen im Zuge eines Akzeptanztestes gereicht. Beim Akzeptanztest wurden schließlich die Unterschiede in der Bewertung der Produkte erhoben, um Rückschlüsse auf die Auswirkung der Rohstoffänderung auf das Endprodukt ziehen zu können. Zur Ermittlung von signifikanten Unterschieden wurde ein Post-hoc Test nach Bonferroni (95 Prozent Konfidenzintervall) durchgeführt.

Eignung der Ackerbohne als Alternativrohstoff für die Produktion von Hummus-Aufstrich



Abb.1: Kichererbsen



Abb.2: Ackerbohnen

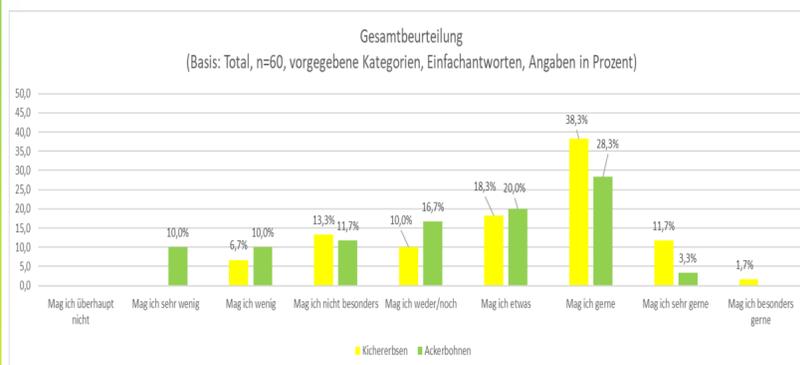


Abb.3: Verteilung der Gesamtbeurteilungen

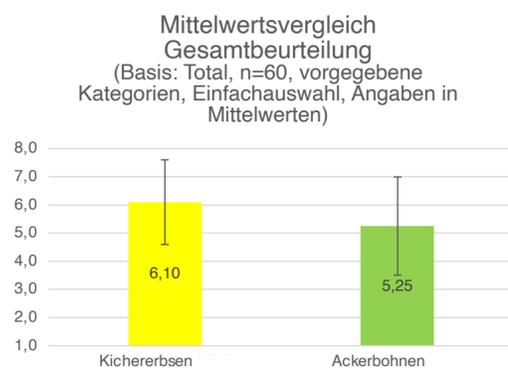


Abb.4: Mittelwertsvergleich der Gesamtbeurteilungen



Abb.5: Ackerbohnenaufstrich (links) und Kichererbsenaufstrich (rechts)

Ergebnisse und Diskussion

Die Bewertungen des Hummus-Aufstriches waren im Vergleich zur Alternativvariante aus Ackerbohnen in allen Kategorien, sprich Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamtakzeptanz, signifikant besser. Dies führt zur Annahme, dass die Rohstoffänderung von der Kichererbse hin zur Ackerbohne einen negativen Einfluss auf das Endprodukt beziehungsweise die Bewertung der Attribute hatte.

Schlussfolgerungen und Empfehlungen

Aus den Ergebnissen lässt sich darauf schließen, dass diverse Optimierungen für eine Aufstrichalternative aus Ackerbohnen notwendig sind, um in der Wahrnehmung und Bewertung mit einem Hummusaufstrich gleichzuziehen. Für die Verbesserung der Konsistenz des Ackerbohnenaufstriches sind geeignete Maschinen zur Zerkleinerung und Vermahlung der Bohnen zu einer möglichst feinen Masse zu empfehlen, weil die vergleichsweise feinere Konsistenz des Kichererbsenaufstriches bei der Abtastung besser bewertet wurde. Da der Geruch und Geschmack der Aufstriche mit Ackerbohnen auch signifikant schlechter bewertet wurde, ist hier eine Empfehlung der Optimierung durch die Beigabe von weiteren Zutaten, wie diversen Gewürzen abzuleiten, da die produzierten und abgetesteten Aufstriche nur aus einer Basisrezeptur mit Sesammus, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaftkonzentrat bestanden.

Kontakt

Alexander Höftberger, BA MA

alex.hoefftberger@gmail.com
0650/5511215

Hauptquellen:

Overcoming consumption barriers for conscious food products: The relevance of measures encouraging sensory imagery. Poscher T. et al. 2020. EMAC Regional 2020 Proceedings
When good deeds leave a bad taste. Negative inferences from ethical food claims. Schuldt J., Hannahan M. 2013. Elsevier
The Greenconsumption Effect: How using green products improves consumption experience. Tezer Ali, Bodur H. Onur. 2019. Academic