



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2023

Ein Blick in die Versuchsküchen – Sensorische Herausforderungen beim Einsatz alternativer Proteinquellen

23. März 2023, Online-Konferenz, Frankfurt am Main

Titel:

Wahrnehmung alkoholischer Getränke durch Trinkhalme unterschiedlicher Materialien

Autorin: Anna Ramharter

Masterstudiengang Lebensmittelproduktentwicklung und Ressourcenmanagement an der Fachhochschule Wiener Neustadt am Campus Wieselburg

Plastikmüll zählt zu den größten Herausforderungen der Umwelt. Jährlich werden 9 Mio. t Plastikmüll in Ozeanen oder an Land entsorgt. Daher ist es seit dem 3. Juli 2021 in der EU verboten, Einweg-Plastik herzustellen. Es gibt bereits verschiedene Alternativmaterialien, jedoch ist die Auswirkung auf die Geschmackswahrnehmung noch weitgehend unerforscht. Folglich sollte mit Hilfe der sensorischen Methode Napping ermittelt werden, ob das Trinkhalm-Material das Geschmackserlebnis von alkoholischen Getränken beeinflusst.

Da insbesondere bei Cocktails Trinkhalme eingesetzt werden, wurden als Untersuchungsproben Mojito und Sex on the Beach verwendet. Mit den fünf Trinkhalm-Materialien Papier, Glas, Edelstahl, Bambus und Pasta wurden pro Cocktail die Parameter Süße, Kohlensäureintensität, Temperatur, Alkoholintensität und Gesamtgeschmack verglichen. Zur Beurteilung der Unterschiedlichkeiten zwischen den Cocktails wurden eine MFA und eine GPA durchgeführt, die Vergleiche basieren außerdem auf dem Tucker-Kongruenzkoeffizienten.

Die Ergebnisse der Nappings zeigten, dass die Süße zwischen den Cocktails unterschiedlich wahrgenommen wurde. Die Proben wurden durch Papier und Edelstahl weniger süß wahrgenommen als durch Glas, Pasta und Bambus. Die Kohlensäureintensität war beim Papier- und Edelstahl-Trinkhalm mild, bei den anderen Materialien prickelnd. Beide Cocktails wurden durch Glas und Edelstahl kühl bezeichnet, während beim Pasta-, Papier- und Bambus-Trinkhalm der Begriff warm verwendet wurde. Ebenso wurden die Proben bezüglich Alkoholintensität bewertet. Papier und Edelstahl sorgten für einen intensiv alkoholischen Geschmack - Glas, Bambus und Pasta wurde als wenig alkoholisch definiert. Beim Gesamtgeschmack ging hervor, dass Glas das neutralste Material hinsichtlich Eigengeschmack ist. Es zeigt sich, dass das Trinkhalm-Material auf das Geschmackserlebnis einen wesentlichen Einfluss hatte und die hohen Übereinstimmungen zwischen den Cocktails bestätigen, dass die Wahrnehmung der alkoholischen Getränke abhängig von den Materialien ist.

Die vorliegenden Ergebnisse sind eine Möglichkeit für Gastronomiebetriebe, aber auch für KonsumentInnen, einen neuen alternativen Trinkhalm abgestimmt auf das jeweilige Getränk zu wählen und damit auch eine gewünschte Wahrnehmung von Cocktails durch das Trinkhalm-Material zu unterstützen beziehungsweise unterschiedliche Eigenschaften zu verstärken oder abzuschwächen.