

vg – Degustationsprotokoll



Labor der Börse für
landwirtschaftliche Produkte
in Wien
Sektion der österreichischen
Mühlenvereinigung

versuchsanstalt für
getreideverarbeitung

Brot/Gebäck

Probe: _____

Geruch Geschmack ___/35

Form und Aussehen ___/20

- Unansehnliches Gesamtbild
- Flache Form
- Runde Form
- Unsaubere Seitenflächen
- Schlecht haftende Bestreuung
- Zu viel bemehlt
- Optisch ansprechend

Lockerung und Krumenbild ___/15

- Geringe Lockerung
- Geringe Lockerung am Boden
- Dichte Porung in der Randzone
- Wasserstreifen
- Krumenrisse
- Abgebackene Kruste/Krume
- Zu viele ungequollene Körner

Beurteilung: _____

„s“ für smell und „t“ für taste differenzieren
für die Intensität 1 = schwach, 2 = medium, 3 = intensiv eintragen

Positive Aromen

- Röstaromen
- Kräuter
- Blumen (Rose/Tulpe, ...)
- Fruchtig
- Essignote
- Holzofen
- Apfel
- Arteigen
- Nuss
- Trauben
- Malz
- Tee
- Holzig
- Pfeffer
- Anis
- Gewürz
- Andere: _____

Negative Aromen

- Essigsäure (stechend)
- Aceton/Ethanol
- Öl
- Muffig
- Schimmel
- Ranzig
- Asche/Rauch
- Scharf/stechend
- Adstringenz
- Faule Kartoffel/Fadenziehen
- Kunststoff
- Dumpf
- Trimethylamin/fischig
- Verbrannt
- Teer
- Teigig
- hefig
- Andere: _____

Verpackung: _____

Entscheidung gesund und handelsüblich Ja

Nein

Anmerkung: _____

Datum, Unterschrift: _____

Oberfläche ___/10

- Stumpfe Oberfläche
- Dunkel
- Hell
- Rissige/dünne/dicke/harte/weiche Kruste
- verbrannt

Zustand bei Anlieferung/Degustation

- Ofenfrisch (warm)
- frisch/Zimmertemperatur
- Trocken
- Feucht
- Altbacken
- gefroren
- Teigling

Struktur und Elastizität ___/20

- Geschwächte Krumenelastizität
- Trockene Krume
- Feste Krume
- Klebende Krume
- Krume ballt beim Kauen

Qualitative Merkmale unterscheiden mit „+“ oder „-“ und mit Zahlen 1, 2 u
unterscheiden (1 = niedrig und 3 = hoch)

+ = positiv

- = negativ

Säuregrad: _____

pH-Wert: _____