

Honig als Zuckeralternative: Sensorische Untersuchungen über den Einfluss verschiedener Honigsorten auf das Aroma von Keksen

Zinaida Catruc,
Hochschule Neubrandenburg,
E-Mail: al17075@hs-nb.de

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 und 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 Ultraflash 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.

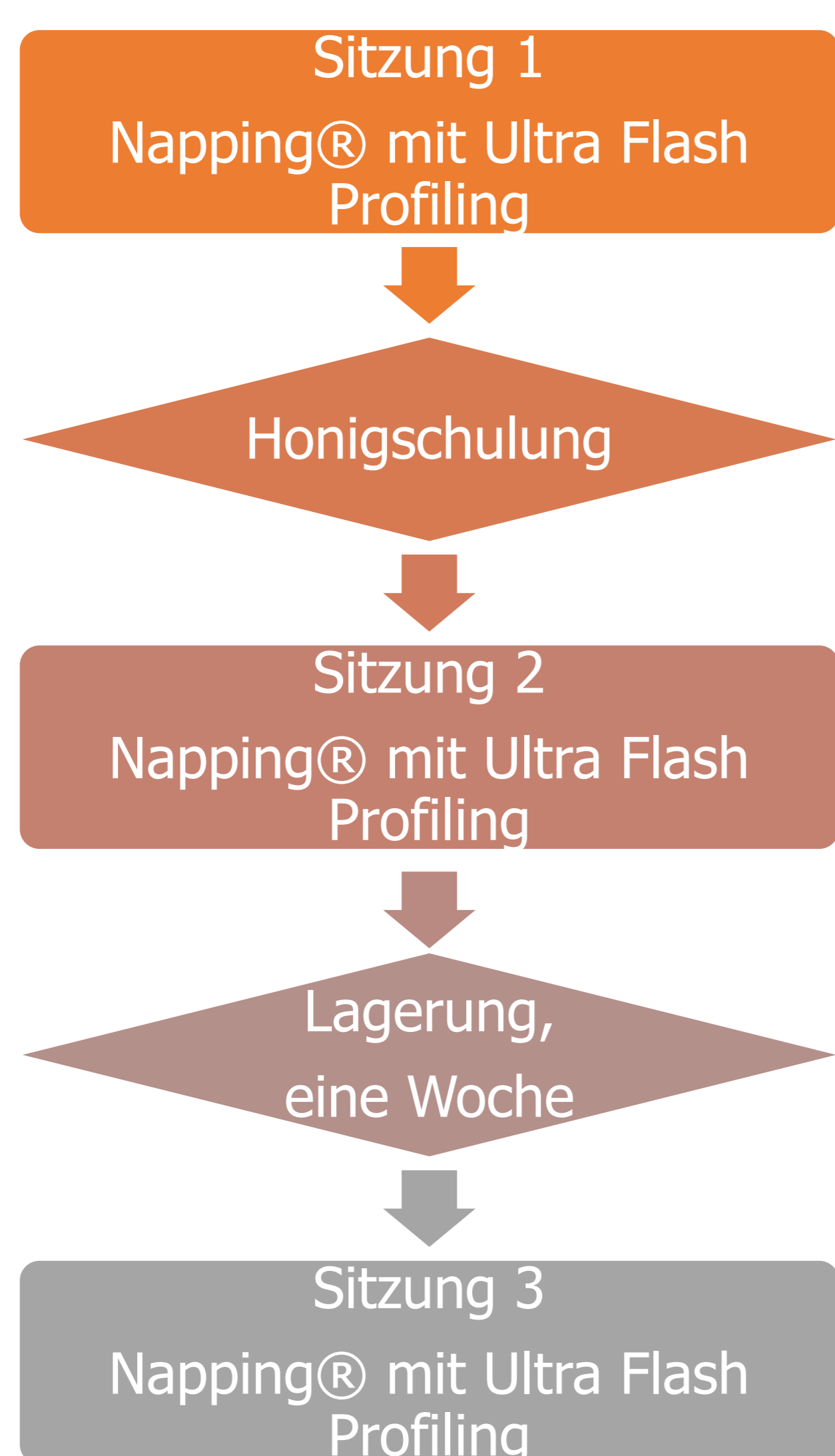


Abb.1: Übersicht über die sensorische Untersuchung

Ergebnisse und Diskussion

Deutliche Aromaunterschiede wurden zwischen den Zuckerkekzen und Honigkekzen festgestellt, welche darauf hindeuten, dass das Honigaroma nach dem Backen in den Mürbeteigkekzen 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.

Beobachtungen (Achsen F1 und F2: 46,95 %)

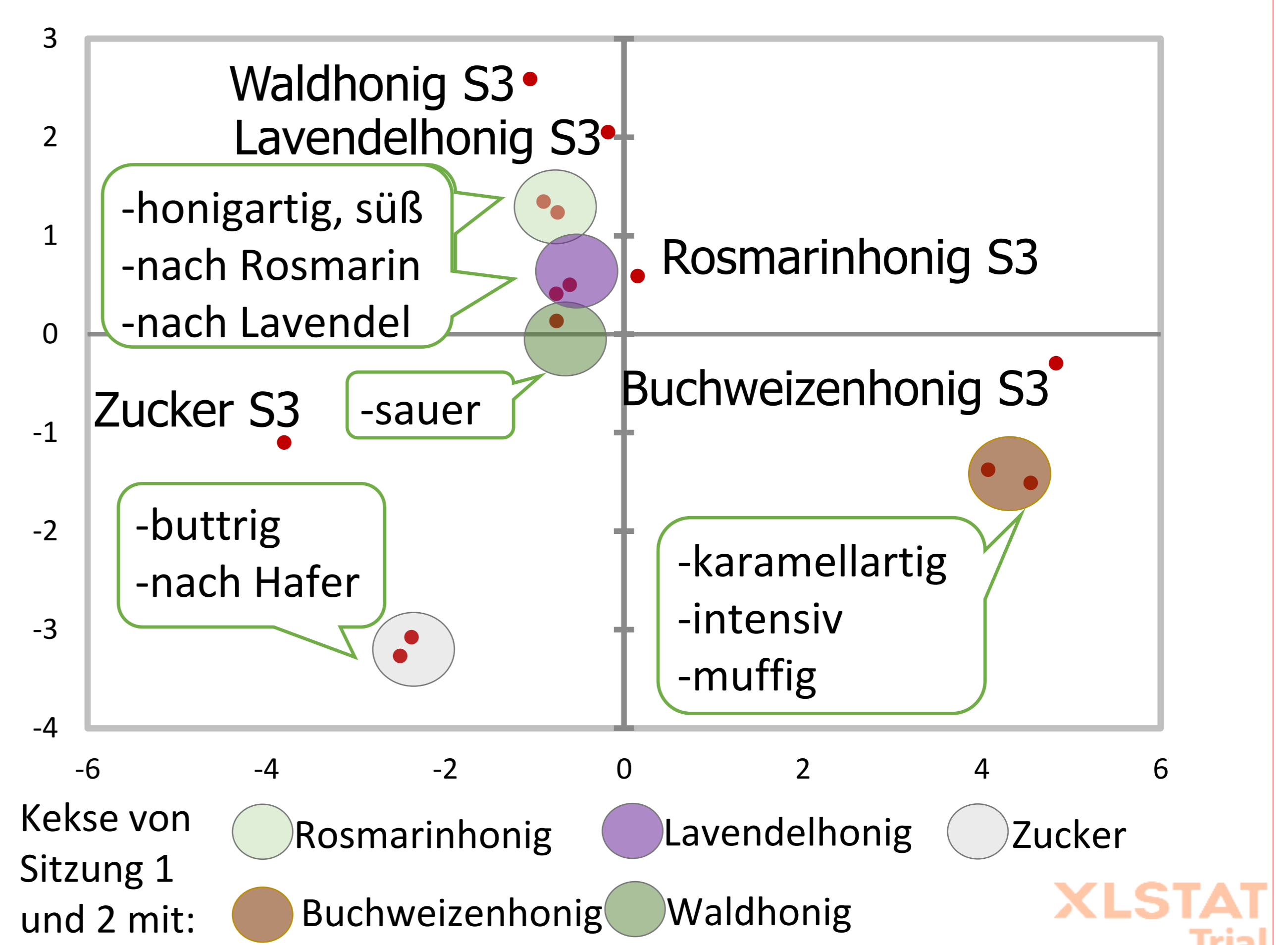


Abb. 2: Positionierungen der Proben nach ihrer Ähnlichkeit in Geschmack

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.

Schlussfolgerung und 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.



Abb. 3: Die Hauptversuchskexse. (a) mit Zucker, (b) mit Waldhonig, (c) mit Buchweizenhonig, (d) mit Lavendelhonig, (e) mit Rosmarinhonig