

# SMAGSBEDØMMELSER I PRAKSIS PÅ MEJERIET

*En erfaringsudveksling vedr.  
sensorik*

09-12-2021

Danmarks Mejeritekniske Selskab

Tove Kjær Beck

Arla Foods Kruså



- Kort præsentation
- Bedømmelse af Danablu IFC og Kredsudstilling
- Bedømmelse BGB Danablu
- Ugentlig bedømmelse i Kruså
- Træning af smagspanelet
- Benchmarking
- TAKE HOME MESSAGE

# TOVE KJÆR BECK



2019 Arla Foods Kruså

2015 Arla Foods Høgelund (~5år)

2010-2015 Ph.D. & Research Scientist, Food Science Aarhus University

inkl. 5 mdr. INRA, Dijon, Frankrig (5 år)

2005-2010 Innovation Scientist, Lactosan A/S (5 år)

2005 Uddannet Mejeriingeniør

SENSORIK

MEJERIBRUG

# SENSORIK, SMAG OG OST



BLÅSKIMMELOST  
+  
HVID OST





# KREDSUDSTILLING

Ydre

Farve

Bygning

Konsistens

Lugt & Smag

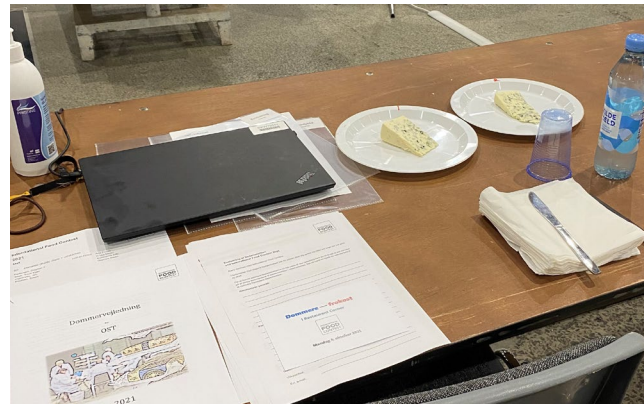
Vægtede attributter giver samlet én Hovedkarakter for hvert produkt.



# INTERNATIONAL FOOD CONTEST

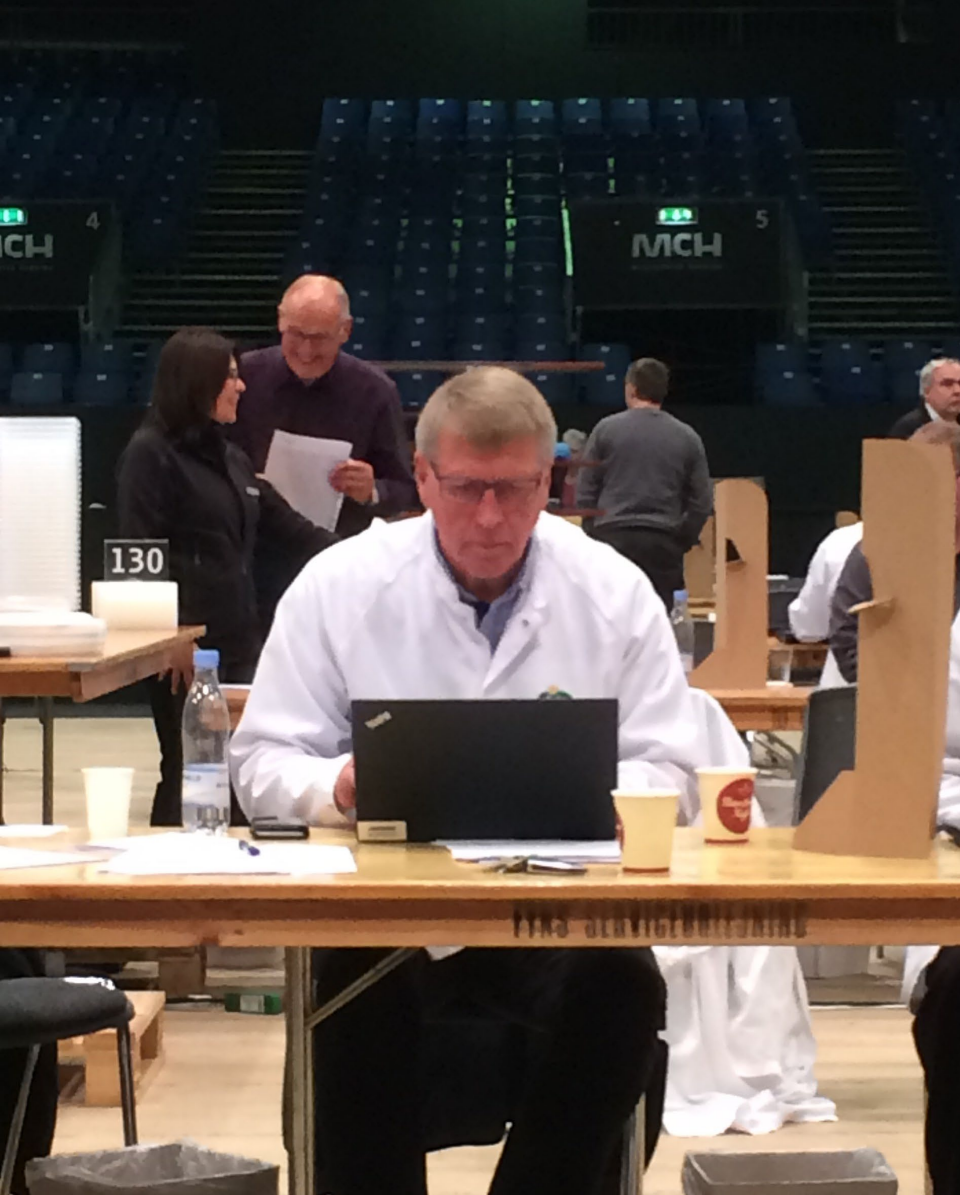
- Ydre
- Farve
- Bygning
- Konsistens
- Lugt & Smag

Vægtede attributter giver samlet én Hovedkarakter for hvert produkt.



# INTERNATIONAL FOOD CONTEST

Networking og faglig stolthed



# INTERNATIONAL FOOD CONTEST



INTERNATIONAL FOOD CONTEST		PRIZE OF HONOUR
2019		INTERNATIONAL FOOD CONTEST 2019
Udstillingsnr./Exhibition n		
<b>6017</b>		
Danablu (BGB) 60+ 'Castello BGB' 100g 10u Bordpak LP		
Danablu (PGI) 60+ 'Castello BGB' 100g 10w Table pack LP		
<b>Høgelund Mejeri</b>		
Egenskaber Attributes	Points	Bemærkninger Remarks
Ydre/Udseende External appearance	11,0	
Farve Internal appearance	13,0	
Bygning/Indre Structure	13,0	
Konsistens Consistency	13,5	
Lugt & smag Odour and flavour	13,5	
Emballage Packaging	15,0	
Hovedkarakter Primary mark	<b>13,30</b>	<b>ÆP</b>





## BGB DANABLU BEDØMMELSE

- Sammensat panel af certificerede dommere. Dommere fra hvert Danablu mejeri, fra exportleddet og fra Landbrug & Fødevarer
- 8 x årligt
- Foregår på Eurofins Steins Sensorik afdeling i Vejen
- Træning ved hver smagning (2 blind test)
- Grundsmagstest hvert 2. år

Årlig gennemgang af resultater / BGB Pokalen uddeles  
Networking og faglig stolthed

# UGENTLIG BEDØMMELSE PÅ KRUSÅ MEJERI

Internt panel, som trænes hvert ½ år.

Hver tirsdag kl. 10

Gennemgang af sensoriske data i mange sammenhænge:

Holdbarhedstest, test af nye kulturer, løbe og øvrige forsøgsbatch.

Endvidere er der brug for disse bedømmelser i forhold til at kunne kommunikere vores krav til kvalitet videre til vores kunder.

- Endvidere internt på mejeriet.



# GODE RÅD VED BENCHMARK SAMMENLIGNINGER

Der er arbejde der skal udføres både før, under og efter selve sessionen.



**Benchmark – 18.02.19**  
Scala 1-5 and weight of individual scores in calculation of total score

5: Very good	Appearance (packaging) 5%
4: Good	Appearance (product) 10%
3: Acceptable	Color 5%
2: Bad	Consistency (firmness) 20%
1: Very bad	Consistency (texture) 20%
	Smell and taste 40%



## Product quality White Cheese age main scores

	No. of products evaluated	Slices/Block	cubes	cubes in oil	
i	22	3,8	4,1	3,	
	8	3,4	3,8	3,	
mbH	10	3,4	3,5	3,	

Der er forberedelse i:

- Indkøb
- Analyse af produkterne
- Opsætning
- Fotografering

Husk at være tidlig nok ude i forhold til at få produkter tilsendt fra andre lande.

Antal produkter der bedømmes bør ikke overstige 40 produkter for at holde kvaliteten af bedømmelsen og holde en fornuftig tidsramme (også til den efterfølgende evaluering).

54 produkter blev testet.

Bedømmelseskemaer bør indeholde felter man kan krydse af vedrørende bemærkninger for at undgå ulæselige kommentarer.

✓ 18 dommere

Der skal afsættes tid til rapportering/præsentation;

- Databehandling
- Færdiggørelse af endelig rapport
- Præsentation

# TAKE HOME MESSAGE

## INDDRAG SENSORISKE BEDØMMELSER

Jeg håber at kunne inspirere andre til at være smagsdommer, idet det giver et godt kendskab til ostekvalitet og de krav der stilles.

Desuden vil jeg gerne slå et slag for at mejerierne vil udnytte de sensoriske metoder, som f.eks. Ulla Kidmose præsenterer, til at vurdere forsøg eller benchmarking af egne produkter i forhold til konkurrentprodukter.





THE END

