



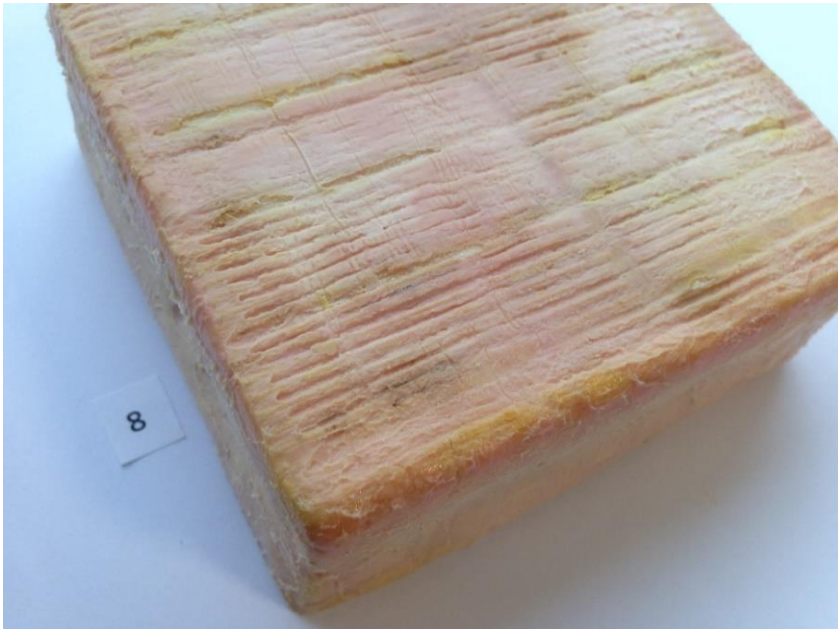
Danmarks
Mejeritekniske Selskab

Ost og Smagslandkort
Oktober 2017

Smagslandkort – guide til en verden af smag

2

- Smag
- Smagslandkort
- DIY Smagslandkort
- Ostekultur



Hvordan kommunikerer man smag?

□ Subjektiv beskrivelse:

Personlig, ladet, vurdering:
kan li'/kan ikke li'

Smager så englene synger
Eller
Som en varm sommerdag
...og hvad betyder det...

Forbrugertest; "det smager godt", "jeg synes..."

Subjektiv

□ Objektiv beskrivelse

Konkret – uafhængig af
personlige præferencer og
mindre afhængig af
personlige oplevelser

Saltvand og solcreme –
Folk der sveder i bussen –
Varm asfalt – Jordbær
med fløde - ...

Sensorisk test eller
kemisk analyse; "på en
skala...", "der er 0,05
mg ..."

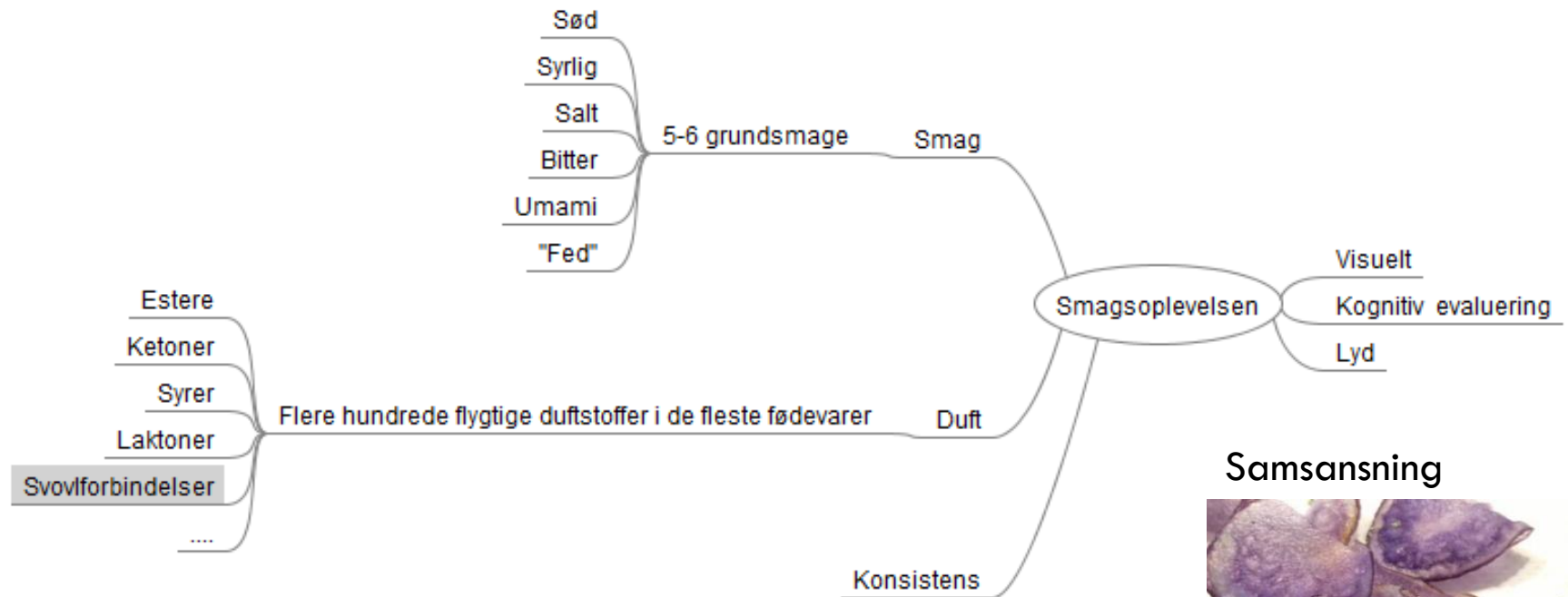
Objektiv

Smagsoplevelsen – en multisensorisk oplevelse

4

Duft + Grundsmage (smag) = "Smag" eller Flavour eller Aroma

80% af det vi kalder "smag" (flavour) er faktisk duft



Samsansning



Hvad er smag?

5

Vi er i stand til at registrere 5 grundsmage på tungen:

- **Salt**
(Bordsalt/NaCl)
- **Surt**
(Citrusfrugter)
- **Sødt**
(Sukker)
- **Bitter**
(Mørk chokolade, kaffe)
- **Umami**
(MSG, kinesisk take away)
- (Fedt/Oleogusto)



Hvorfor er det nu lige, at vi skal snakke om smagen mejeriprodukter?

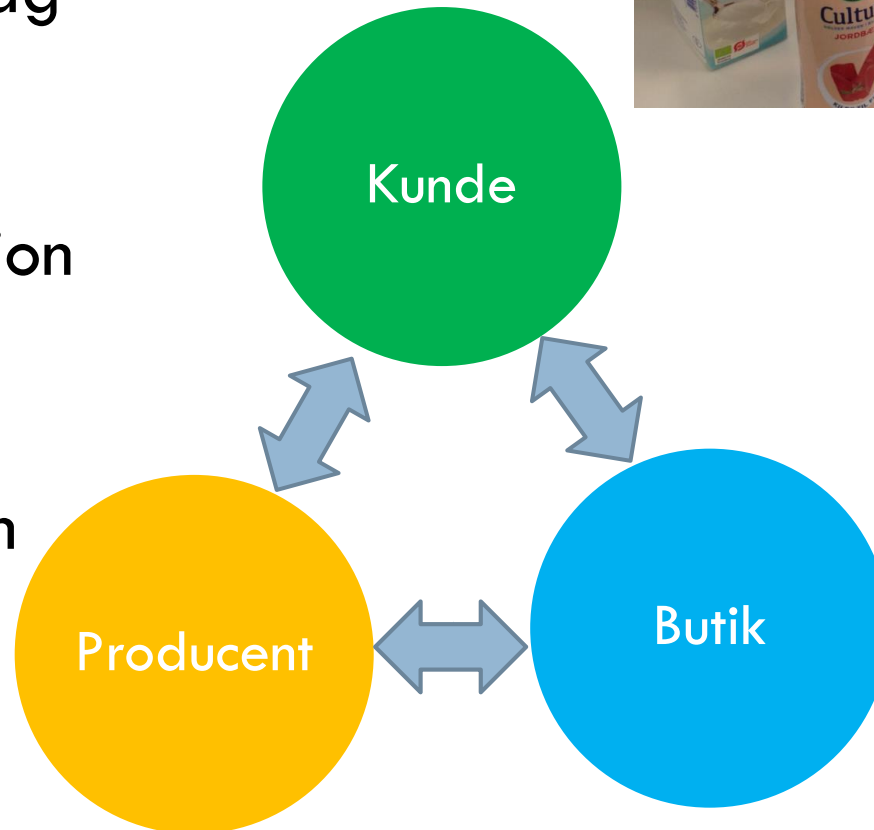
Ord på smag



Kommunikation



Forståelsen



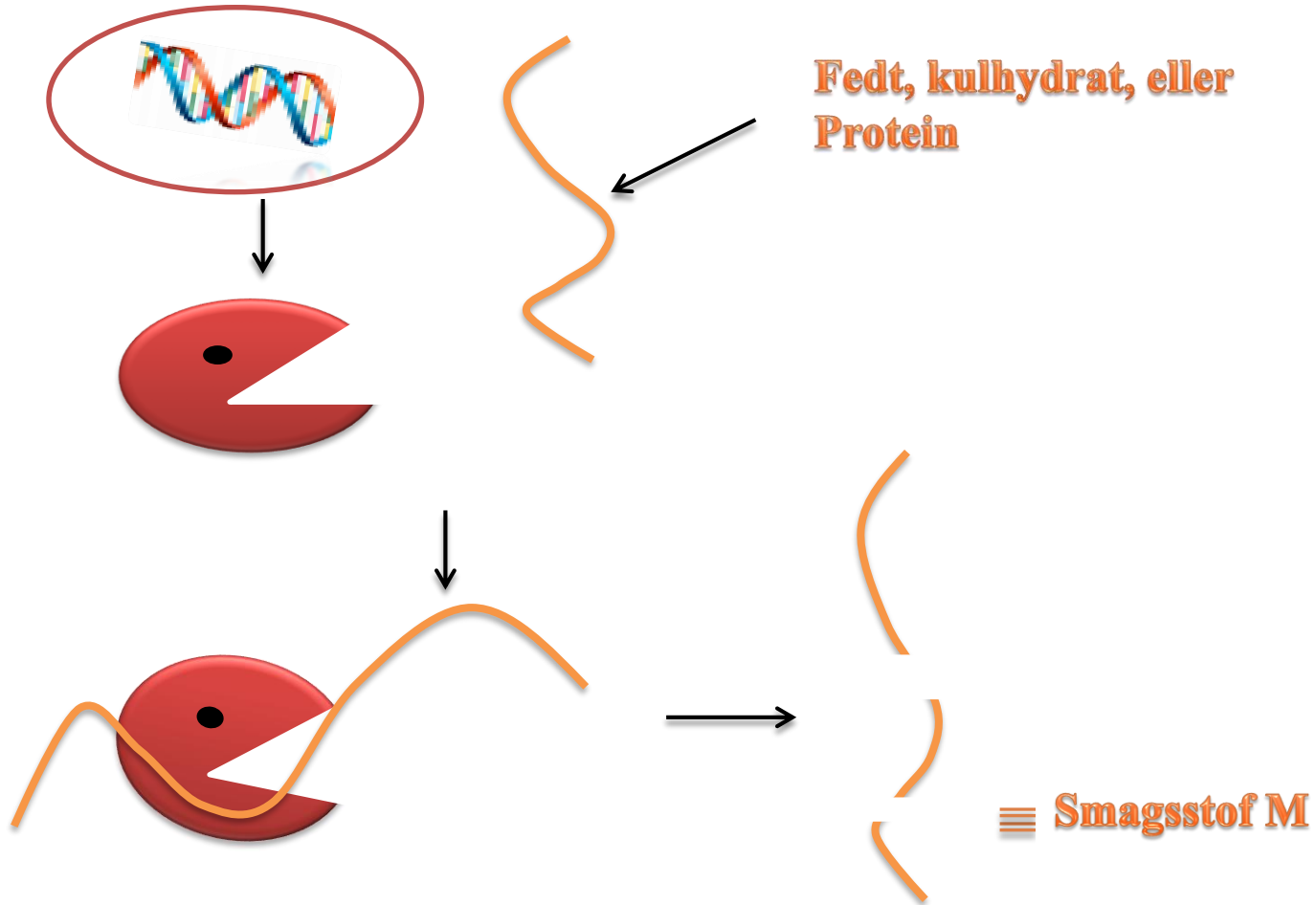
Råvare + fermenteret produkt

7

- **Mælk – Yoghurt, Ost...**
- **Grøntsager – pickles**
- **Kål – Sauerkraut**
- **Oksekød, svinekød – Salami, pølser**
- **Druer – Vin**
- **Rug, byg – Øl, Whisky**
- **Æbler, andre frugter – Æblebrændevin o.a. brændevin**
- **Korn – brød, rugbrød**
- **Frugt – Alkohol – Eddike (dobbelt fermentering)**

Mikroorganismer, enzymer og smag

8



Hvad er det mikroorganismer kan?

Eks. Brevibacterium

9

Brevibacterium linens; svovl og sur, rød farve/smear lag, meget salt-tolerant

Protein → *Aminosyrer* →
svovlforbindelser og aminer

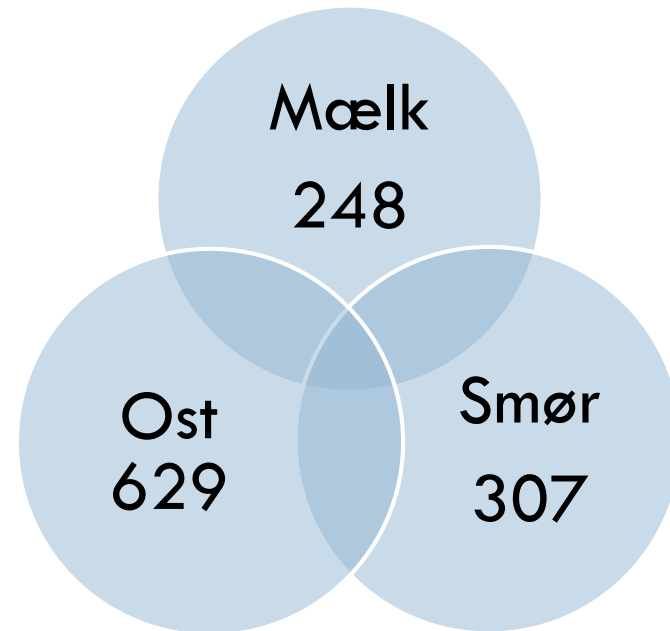
I familie med Brevibacterium
epidermis

(fra varme hudområder med høj saltkoncentration)



Hvor kommer smagen fra?

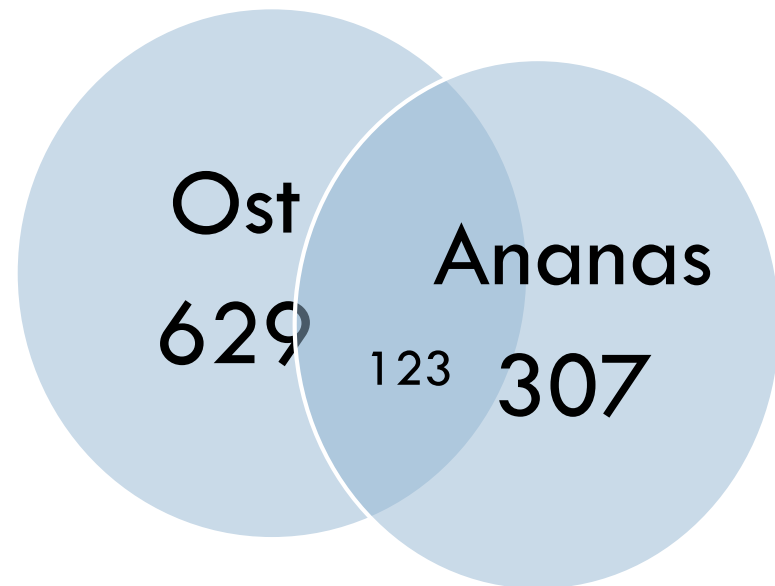
- Der findes ca. **248** forskellige aromastoffer i **mælk**
- Når mælk omdannes til **smør** nedbrydes en række stoffer, men der dannes endnu flere nye
- I **ost** har man samlet fundet 629 forskellige smags- og duftstoffer – sammensætningen af disse er afhængig af hvilken type ost mælken er omdannet til



Kan ost virkelig smage af frugt?

11

- Der findes ca. 629 forskellige aromastoffer i **ost**
- Der findes ca. 307 forskellige aromastoffer i **Ananas**
- Ost og Ananas har 123 af disse aromastoffer til **fælles** – blandt andet (som giver smag/duft



Smagslandkort, Forskellige Danske Oste



Nød, sød,
frugt,
karamel

Vesterhavsost, Thise



Diamant, Nørup



Stald, sur,
umami,
ammoniak



Danablu Bornholm
60+, St. Clemens

Champignon,
jord, skimmel



Høng
Hvidskimmel,
Arla



Mælk,
fløde, smør



Smagslandkort, Forskellige Oste



Nød, sød,
frugt,
karamel



Mælk,
fløde, smør

Champignon,
jord, skimmel



Stald, sur,
umami,
ammoniak



InnovaConsult

Agro Food Park 13

8200 Århus N

Tel. +45 25533339

lisbeth@innovaconsult.dk

Tilmeld Nyhedsbrev på:

www.innovaconsult.dk

