

Kål for enhver smak

Sensorisk produktdifferensiering

WE MAKE SENSE – 01.02.2018



Kristine Svartebekk Myhrer
Prosjektleder/sensoriker MSc



Produktdifferensiering, produsentenes individualisering av sine produkter for å skille dem ut fra konkurrentenes.



Sensorisk produktdifferensiering, skille produktene basert på utseende, lukt, smak og tekstur

Sensoriske egenskaper

Sanser

Opplevelser av mat via
menneskets sanser

Sensoriske egenskaper
i mat kan måles



Betydningen av matens utseende

- Skaper forventninger
- Fargesterk matvare → høyere smaksintensitet
- Feil farge kan føre til at forventninger ikke innfris



Betydningen av matens smak

- Søtt
- Surt
- Bitter
- Salt
- Umami

Balholm Sprudle Eple

100% eplemost med kolsyre. Ingen vatn eller sukker tilsett. Smakar friske søt-syrlege eple med ei forfriskande munnkjensle.

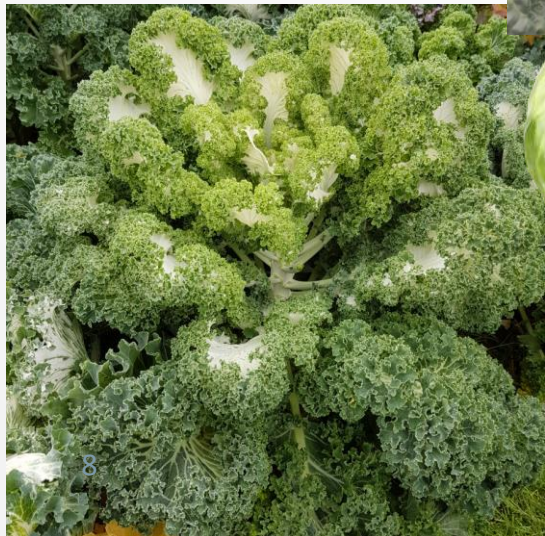
www.balholm.no



Betydningen av matens tekstur



I bare kål da?



KÅLSMAK - Økt verdiskapning for norske Brassica-vekster



Frø

Frøleverandører

NORGRO AS

LOG AS



Dyrking

Feltverter

Norsk Landbruksrådgiving

Gartnerhallen SA

NIBIO



Omsetning

Grossist

Bama Gruppen AS



Produktkvalitet

Forskningsmiljøene

Nofima



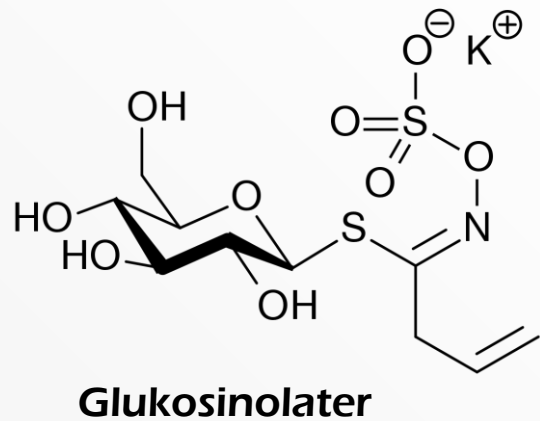
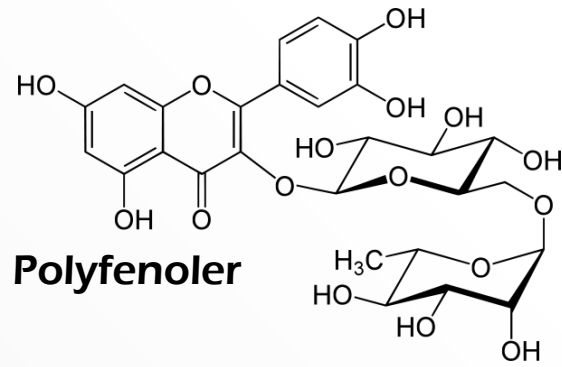
Sensorisk analyse er den eneste metoden som kan fastslå spisekvaliteten til et produkt slik mennesker oppfatter den

Hodekål

Sensoriske egenskaper



Kålvækster er en utmerket kilde til viktige næringsstoffer, fiber og helsefremmende plantestoffer.



Bitter smak



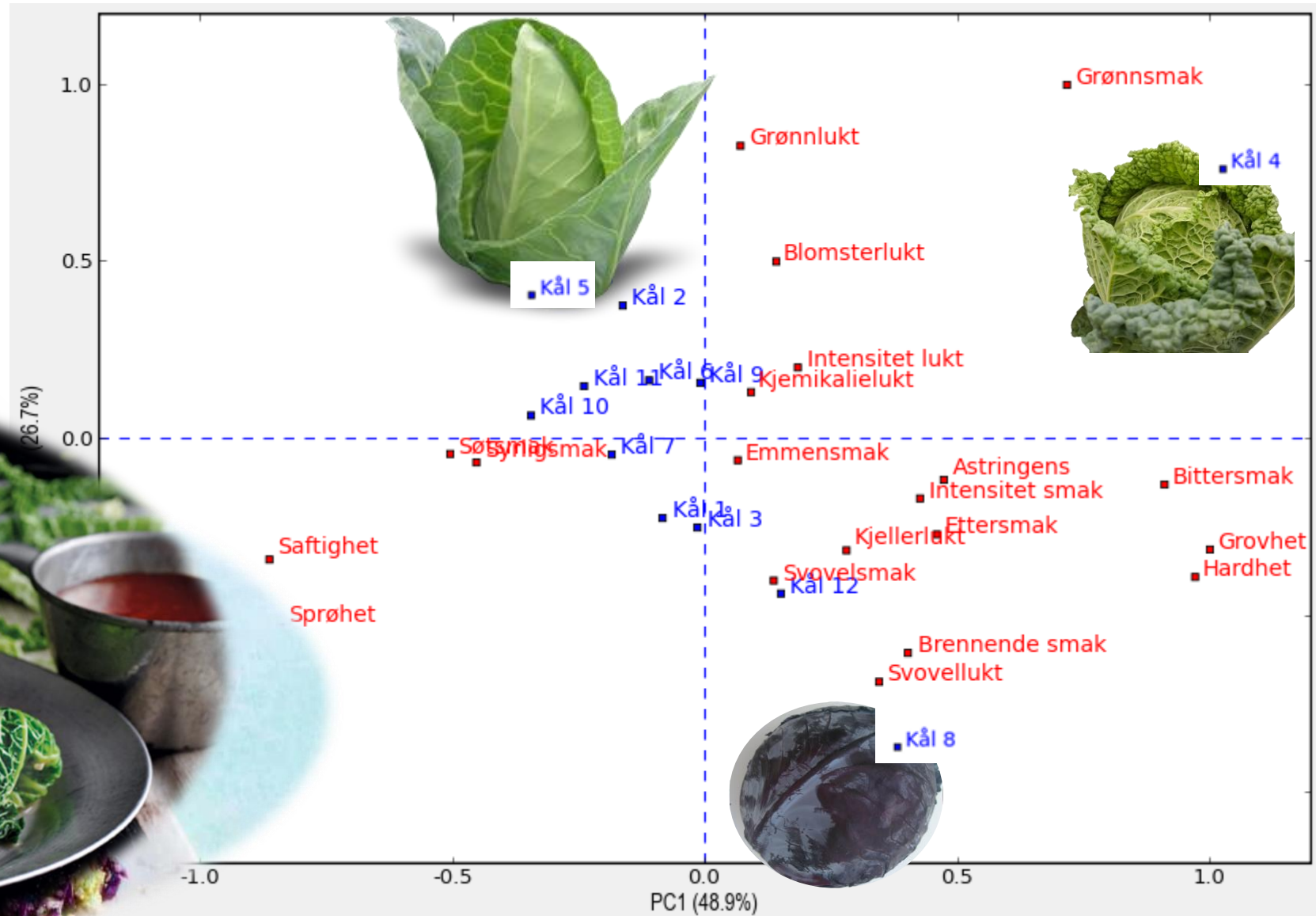
Kunnskap

Smakfulle og spennende retter



Smakskart

Hodekål







Takk for
oppmerksomheten
og takk til og til alle deltagere i
prosjektet «KålSmak - Økt
verdiskapning for norske kålvekster –
kartlegging av sensorisk kvalitet og
plantestoffer for å forbedre
forbrukerens valgmuligheter» -
finansiert av Forskningsmidlene
for jordbruk og matindustri