



Bis zum letzten Bissen: Der Apfel als Aromafeuerwerk

Bis zum letzten Bissen: Der Apfel als Aromafeuerwerk - Nur wer einen Apfel langsam und bewusst isst, kann sein ganzes Aromaspektrum genießen. Das haben Wissenschaftler der Schweizer Forschungsanstalt Agroscope entdeckt. Eine Gruppe von 13 Personen, die zuvor auf ihre Geschmackssensibilität getestet und intensiv geschult wurden, hat vier verschiedene Apfelsorten (Galiwa, Natyra, Gala und Scifresh) verkostet. Ziel war, den Einfluss der Kaudauer auf die Aromaentfaltung zu analysieren. Denn die Geschmackswahrnehmung ist ein dynamischer Prozess, erklären die Wissenschaftler. Es wird ein Stück Apfel abgebissen, im Mund mechanisch zerkleinert, auf Körpertemperatur erwärmt und mit dem Speichel aufgeschlossen. Das klingt zwar nicht nach Genuss, aber so werden nach und nach die verschiedenen Aromen der Frucht frei. Für den Versuch schnitten die Wissenschaftler die Äpfel in je zehn gleich große Stücke. Der Kauvorgang wurde mit Hilfe eines Metronoms abgestimmt, um vergleichbare Ergebnisse zu erhalten. Jeder Proband kaute den Apfel mit einer Frequenz von 63 Bissen pro 60 Sekunden. Er sollte so lange fortfahren, bis er keine Aromen mehr schmeckte. Es zeigte sich, dass die sensorische Wahrnehmung eines Apfels in der Regel erst nach 70 "Kausekunden" abgeschlossen ist. Das Aromaprofil ändert sich im Laufe der Zeit und ist je nach Apfelsorte unterschiedlich. So dominieren bei der Sorte Scifresh in den ersten zwanzig Sekunden die "fruchtig-zitronigen" Noten, erst später wird der Eindruck "grün-grasig". Bei Galiwa beginnt die Wahrnehmung mit einem "tropischen" Aroma, gefolgt von "reif-fruchtig". Bei der Sorte Gala ist der reif-fruchtige Geschmack vorherrschend. Erst nach 50 Sekunden, also nach dem Schlucken, kommt der Eindruck "würzig" zum Vorschein. Es lohnt sich also, einen Apfel langsam zu genießen, kommentieren die Schweizer Wissenschaftler. Bei allen vier Sorten entsteht die würzige Note erst zum Schluss. Vermutlich stecken diese Komponenten in der Schale, die erst zum Ende des Kauprozesses zerkleinert wird. Daher braucht es mehr Zeit, damit sich dieses Aroma entfalten kann. Heike Kreutz, www.aid.de Weitere Informationen: Alles über Äpfel erfahren Sie in der Rubrik Lebensmittel von A-Z auf www.was-wir-essen.de Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: aid@aid.de URL: <http://www.aid.de>

Pressekontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://www.aid.de)
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

[aid.de](http://www.aid.de)
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.