



Sensorik
for
biavlere





Honning er mangfoldig





Program for aftenen

- 19.00 – 19.30 Introduktion sensorik og præsentation af materialer.
- 19.30 – 20.15 Sensorisk analyse af honning i grupper.
- 20.15 – 20.25 Pause
- 20.25 – 20.45 Gruppearbejde fortsat
- 20.45 – 21.00 Opsamling af gruppernes arbejde og afrunding med hvad vi tager med os hjem.





Materiale

Nyt temahæfte: Sensorik for Biavlere

Downloads på:

<http://www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/downloads/sensorik-for-biavlere/>

Honningprofilschema

Aromahjul

Faktaark:

Den sensorisk honninganalyse

Farveguide for fast og flydende honning.

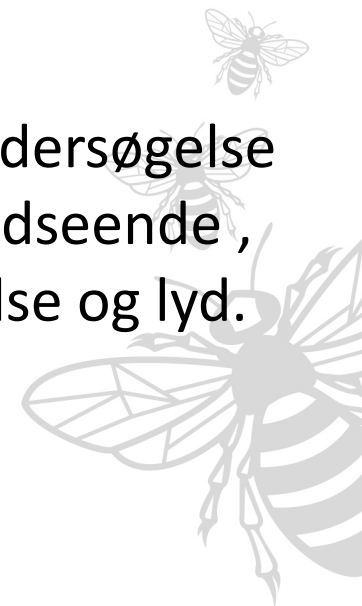
Materialer på DBF's uddannelsesportal





At smage på mad

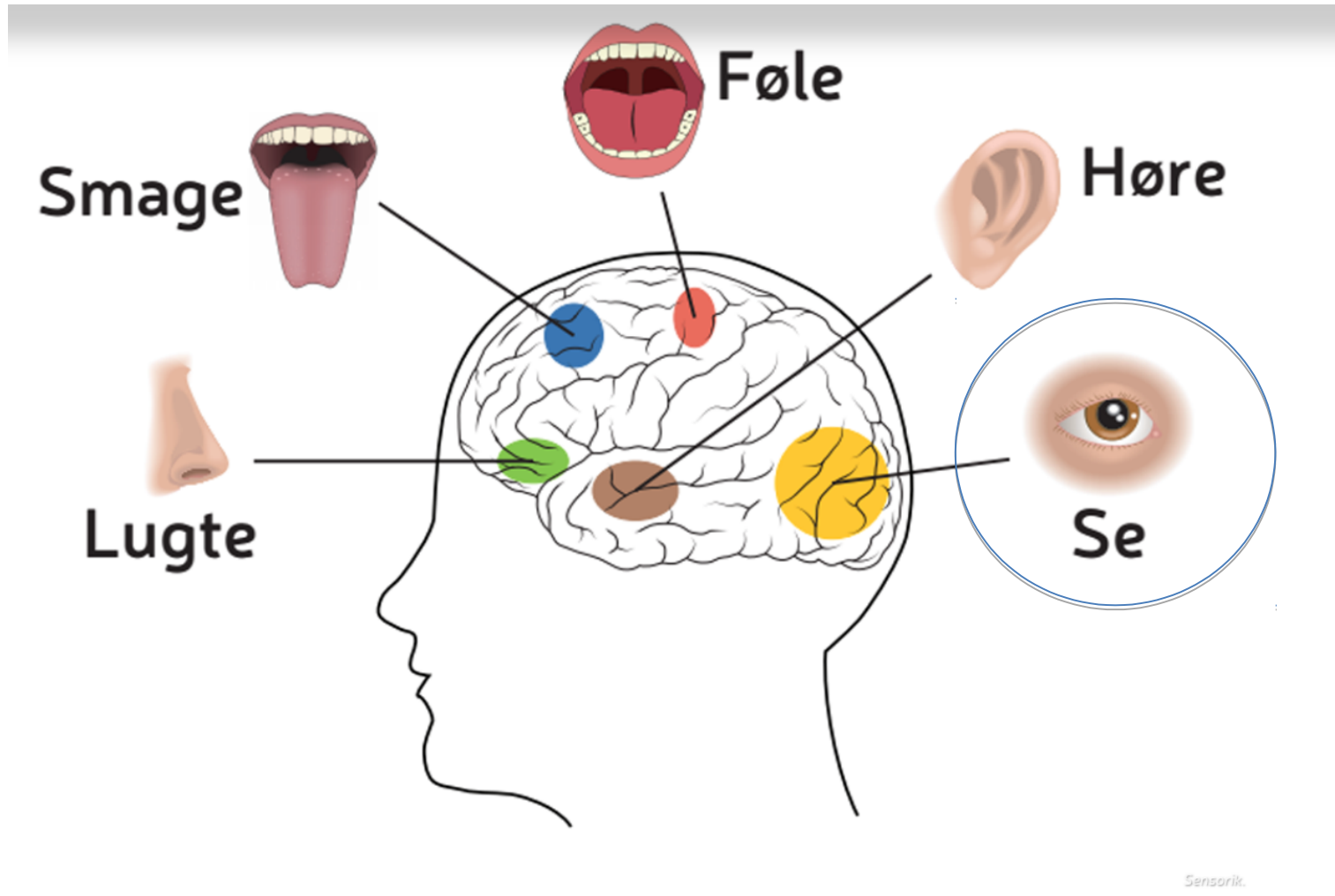
En sensorisk analyse er en undersøgelse af et produkt gennem dets udseende, lugt, smag, mundfornemmelse og lyd.

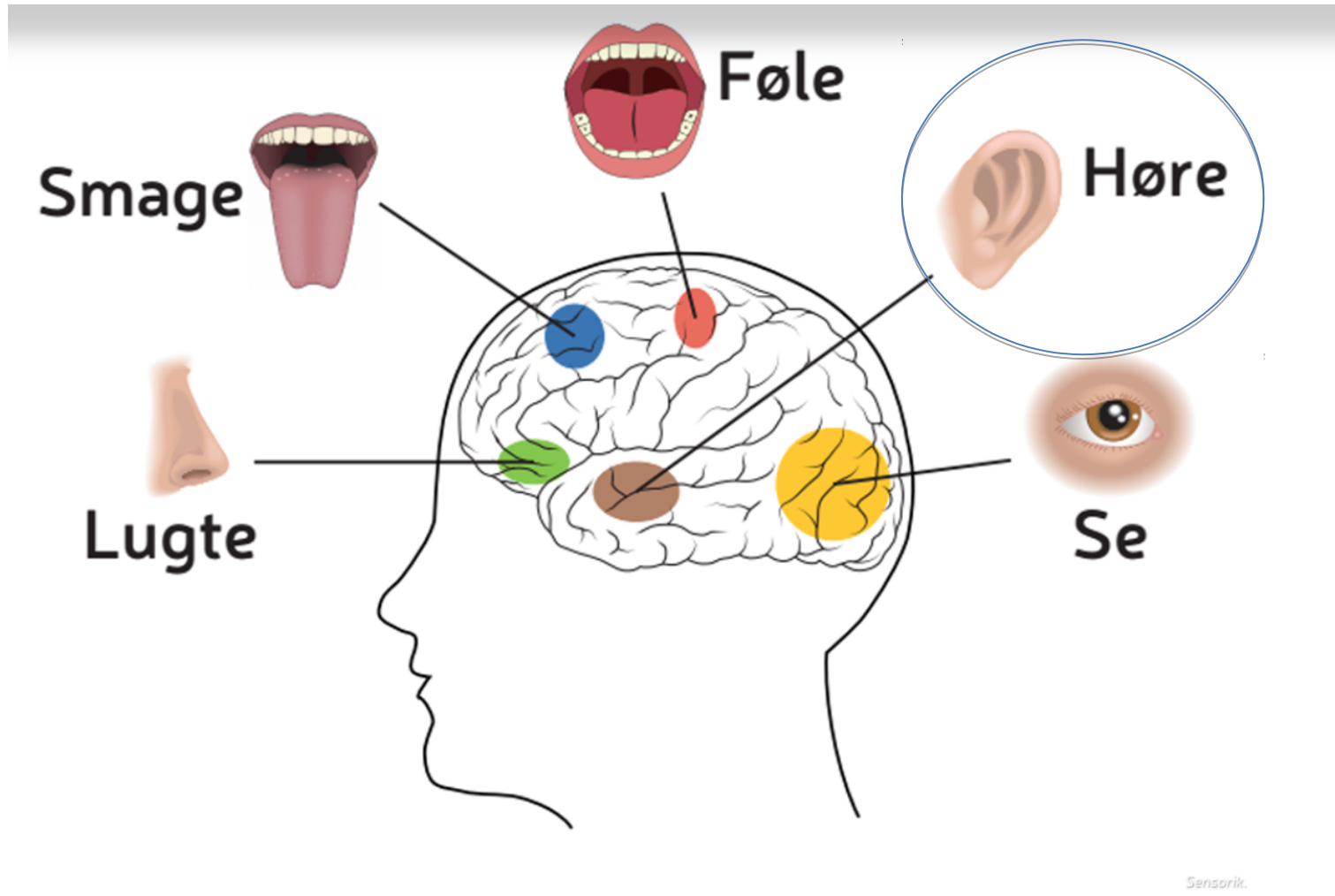


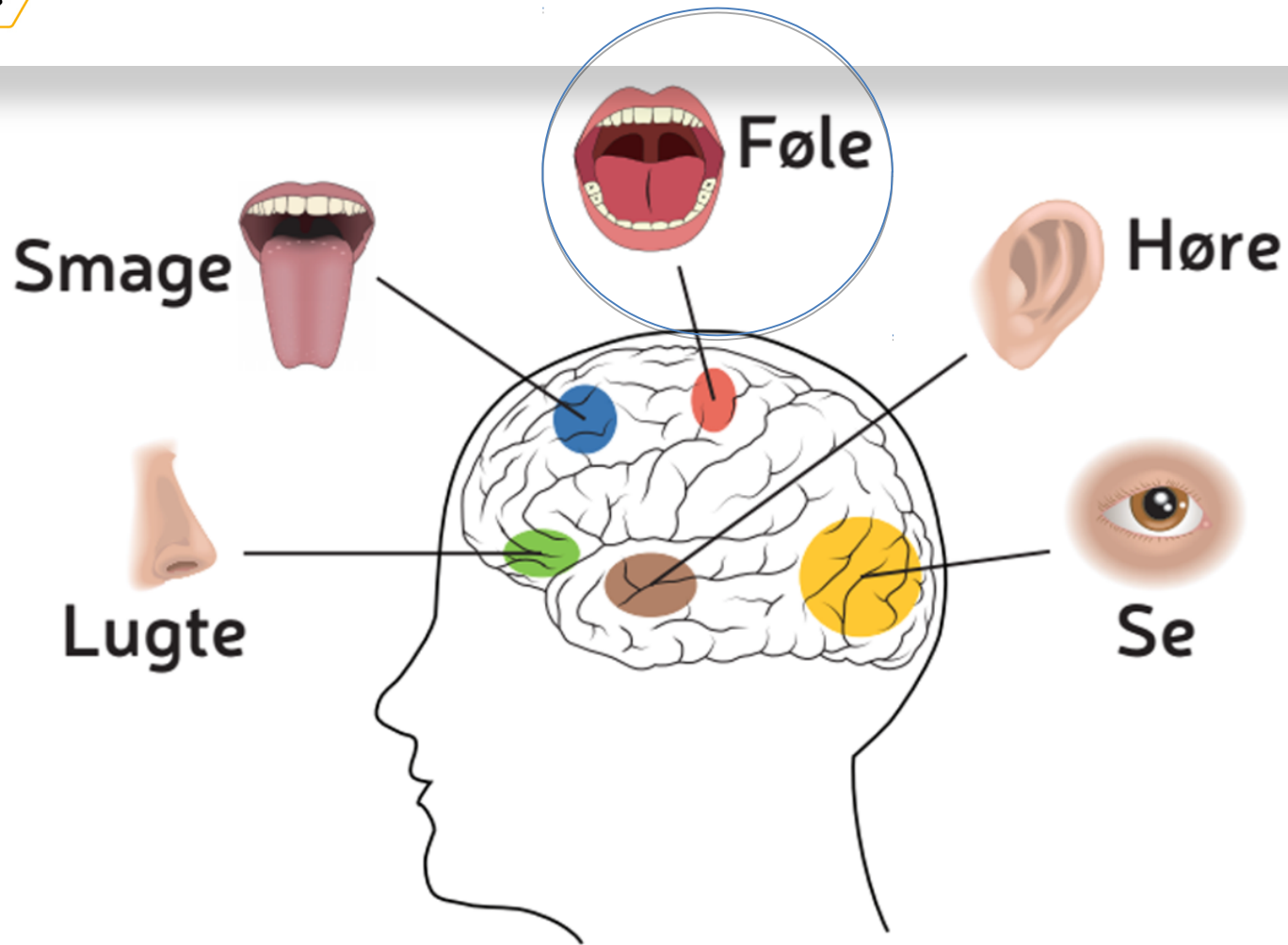


- Hvordan smager vi på mad?
- Vores sanser og deres betydning for, hvordan vi smager

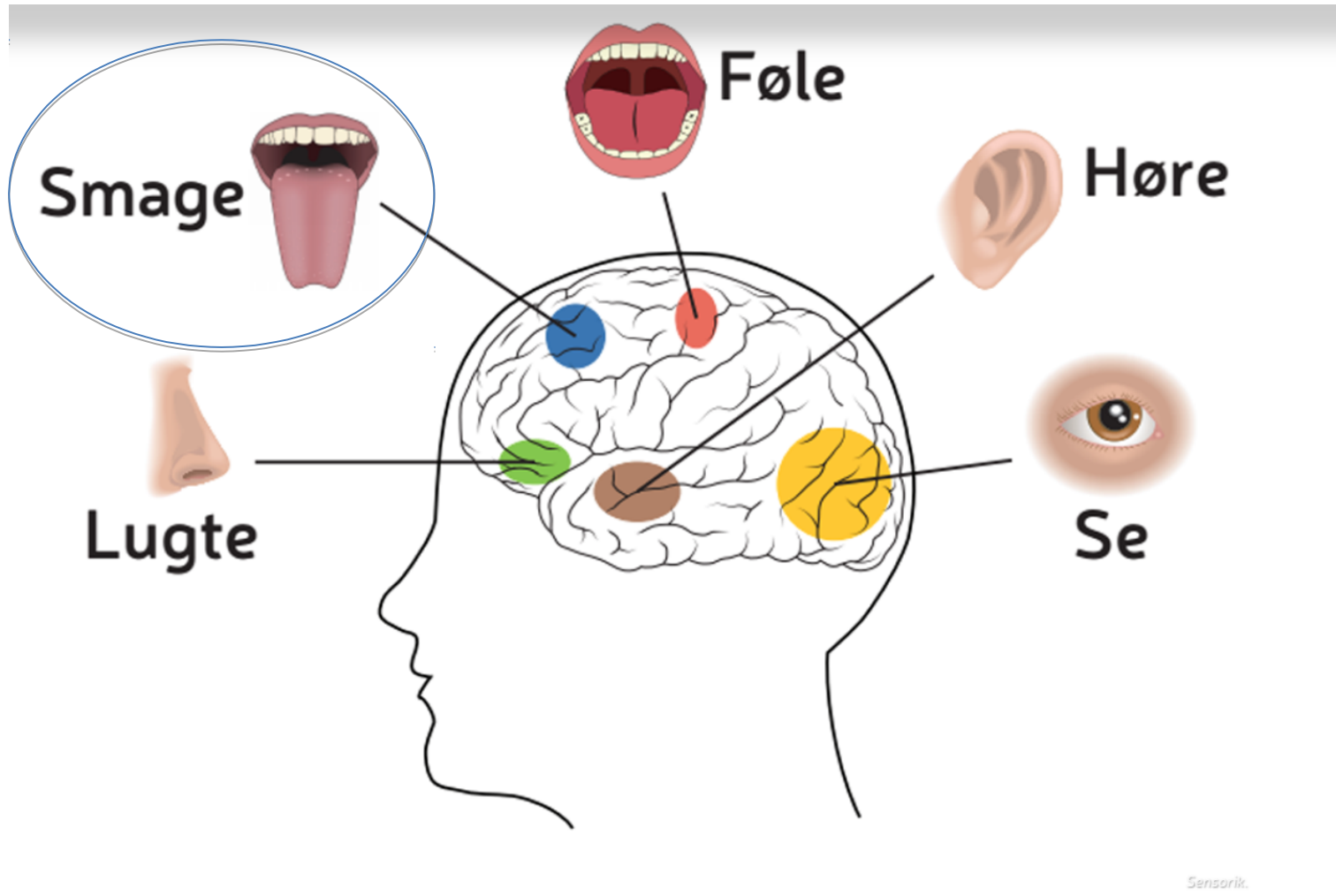


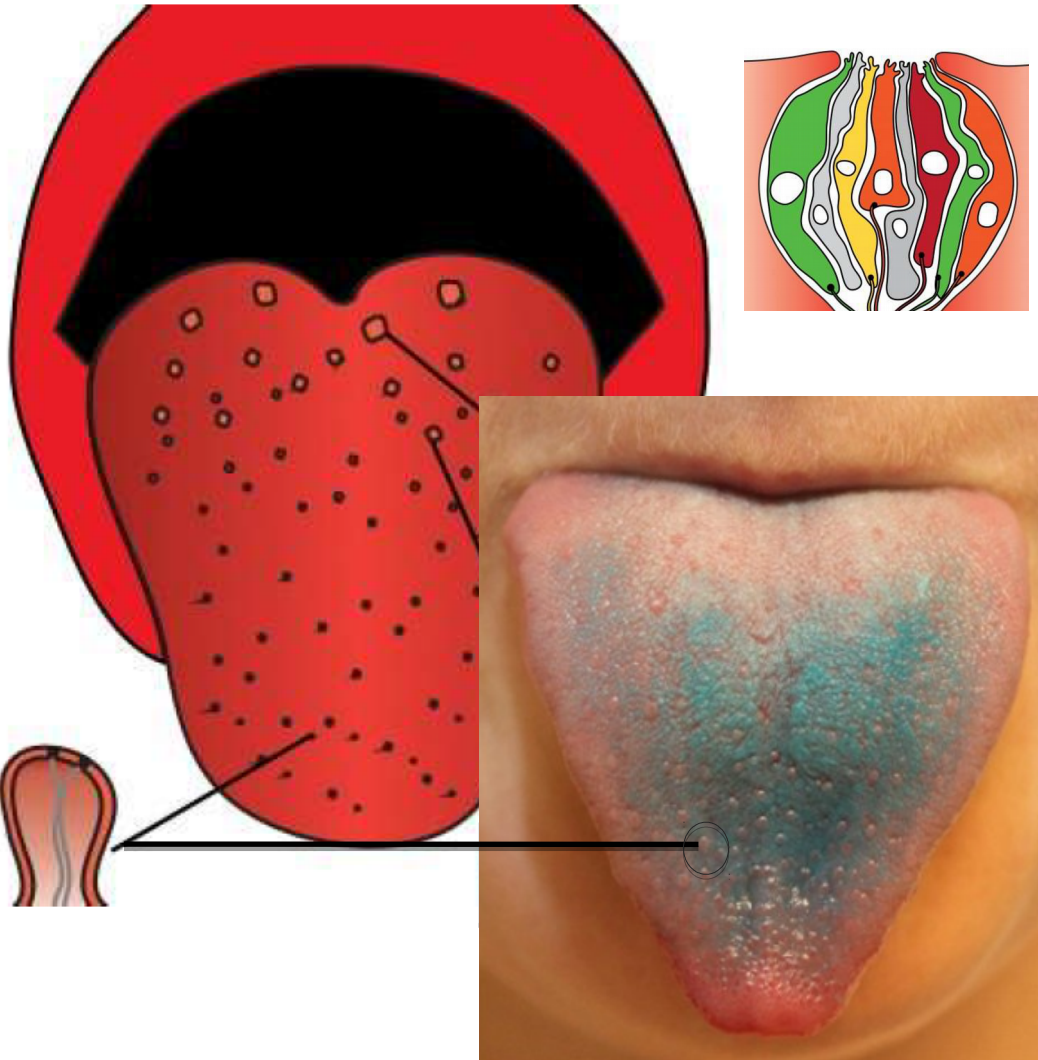






Sensorik.





Grundsmage

Bittert

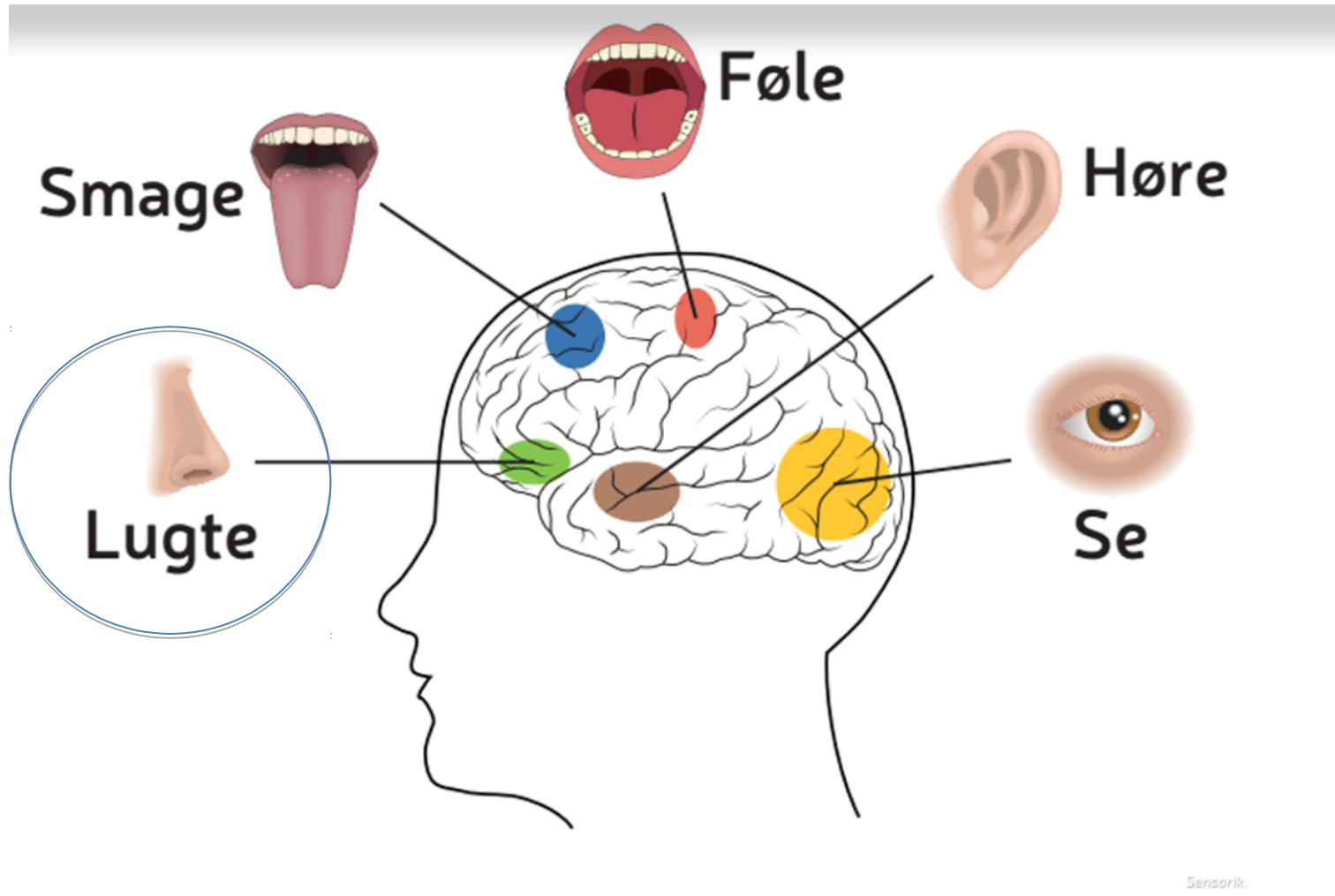
Surt

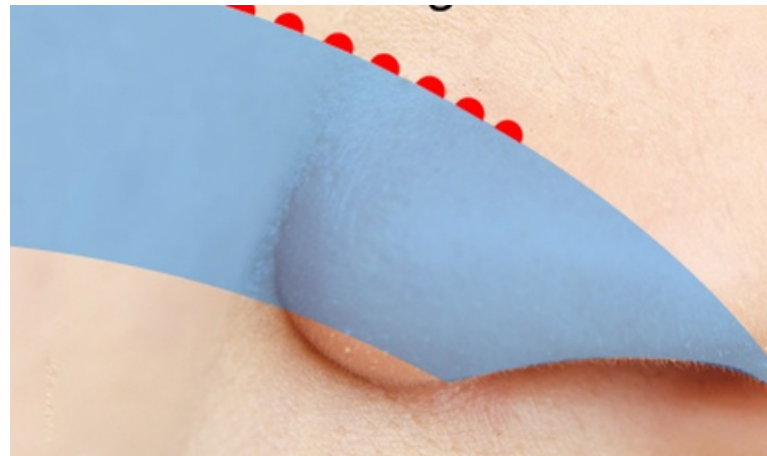
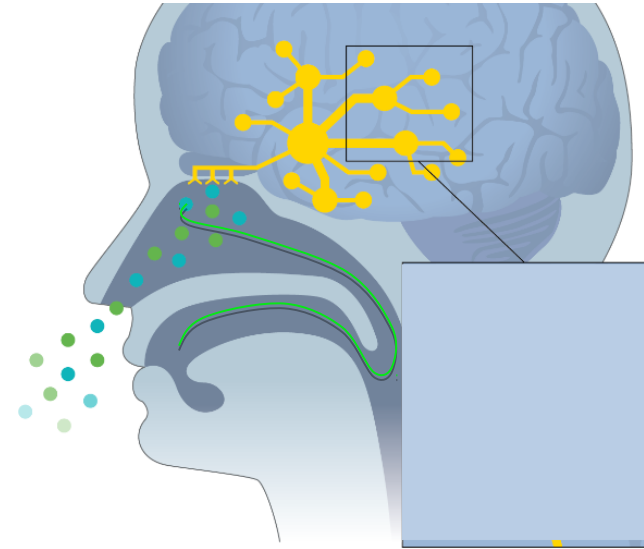
Sødt

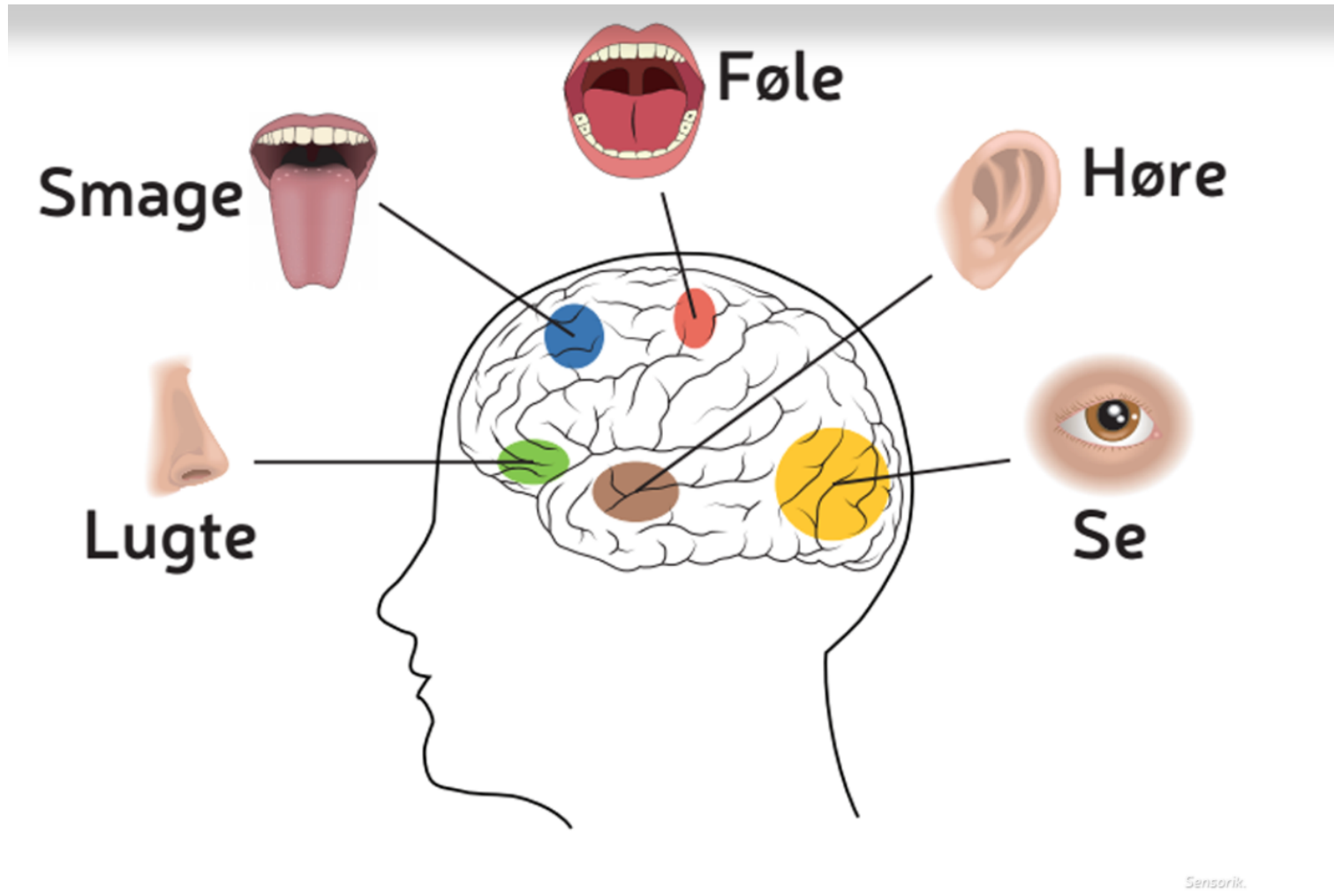
Salt

Umami









Sensorik.



Sensorisk analyse af honning

- Hvordan laves en sensorisk honninganalyse?
- Analyse af 3 forskellige honninger i grupper.
- Diskussion af gruppernes resultater.





Sensorisk analyse af honning

Forberedelse

- Velbelyste lokaler - behagelig varme -uden forstyrrende lugte.
- Undgå stærke smage og lugte lige inden.
- Hvis flere honninger skal sammenlignes - samme temperatur.





Materialer

- Honning.
- Kniv og fast underlag.
- Evt. glas eller små skåle til at fordele honningen i.
Gennemsigtige er bedst. Tallerkener kan eventuelt også bruges.
- Honningprofilschema.
- Farveguide for faste og flydende honninger.
- Aromahjul.
- Vand, som har rumtemperatur og ikke koldt.
- Friske skiver agurk, æble eller brød.
- Skeer eller evt. træpinde.
- Blyant eller kuglepen.
- Servietter.





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter



Farveguide for faste og flydende honninger

FLYDENDE HONNING

Lys strågul	Rav
Strågul	Mørk rav
Mørk strågul	Meget mørk rav
Lys rav	

Farveguide for flydende honninger

Farveguiden bruges til at sammenligne honningens farve. Den viser en stor del af de danske honningsarter. Der er også nogle andre farver, som man kan se på danske honninger. Inden lægger op ad siden af boksen er honningsarten, som man skal benytte sig af.

FAST HONNING

Off-white	Mørk okker
Elfenbensfarvet	Kastanjebrun
Korngul	Bordeauxrød
Guld	

Farveguide for faste honninger

Farveguiden bruges til at sammenligne honningens farve. Den viser en stor del af de danske honningsarter. Der er også nogle andre farver, som man kan se på danske honninger. Inden lægger op ad siden af boksen er honningsarten, som man skal benytte sig af.





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter





Aromatisk sensorikbord





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter





Grundsmage

Bittert

Surt

Sødt

Salt

Umami





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter





Aromatisk sensorikbord





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter





Honningprofilschema



SENSORISK ANALYSE: HONNINGPROFILSKEMA

Dato:

Udført af:

Honning (nr. eller navn)	Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)	Farve	Tekstur og mundfølelse	Dufte	Grundsmage	Aroma	Noter
1	Fast	Strågul	Blød, smørbar	Blomster- kraftig Lakrids- svag	Sød	Kanel-medium, Nødder-svag	





Træning

1. Træn, træn, træn
2. Smag på andre fødevarer
3. Sensoriske beskrivelser af andre fødevarer:
 - Til fødevaren
 - Til honning
4. Smags- og duftreferencer
5. Aromatisk sensorikbord.





Sensorik på etiketterne

- Sensoriske beskrivelser af andre fødevarer.
- Sensoriske beskrivelser af honning
- Krav til sensoriske honningbeskrivelser.
- Lav sensoriske beskrivelser af de 3 honninger, der blev analyseret i lektion 2.





Kaffe

Vin

Øl

Chokolade

Te

Olivenolie



Beskrivelse:

Flot Chateauneuf du Pape fra Domaine de L'Harmas. Vinen har en stærk krydret smag med strejf af peber, jord og eg. Delikat og lang eftersmag med noter af blommer og mørk chokolade.

Beskrivelse:

Denne Organic Wine er en luksuriøs italiensk smagssensation. Vinen er produceret på den berømte appassimentometode, hvilket betyder, at druerne får lov til at tørre, før de presses. Vinistella Appassimento er en rig og fyldig vin med perfekt balance. Den har en frugtagtig generøs smag, med antydninger af modne mørke bær, chokolade, madagaskarvanilje og krydderier.



Beskrivelse:

Flot Chateauneuf du Pape fra Domaine de L'Harmas.

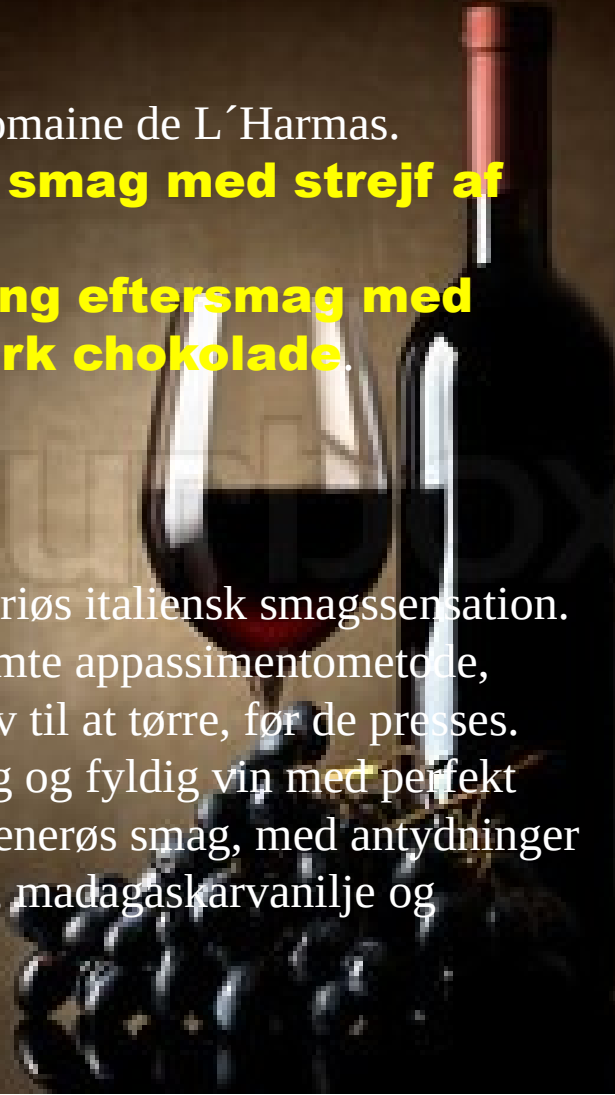
Vinen har en **stærk krydret smag med strejf af peber, jord og eg. Delikat og lang eftersmag med noter af blommer og mørk chokolade.**

Beskrivelse:

Denne Organic Wine er en luksuriøs italiensk smagssensation.

Vinen er produceret på den berømte appassimentometode, hvilket betyder, at druerne får lov til at tørre, før de presses.

Vinistella Appassimento er en rig og fyldig vin med perfekt balance. Den har en frugtagtig generøs smag, med antydninger af modne mørke bær, chokolade, madagaskarvanilje og krydderier.



Beskrivelse:

Flot Chateauneuf du Pape fra Domaine de L´Harmas.

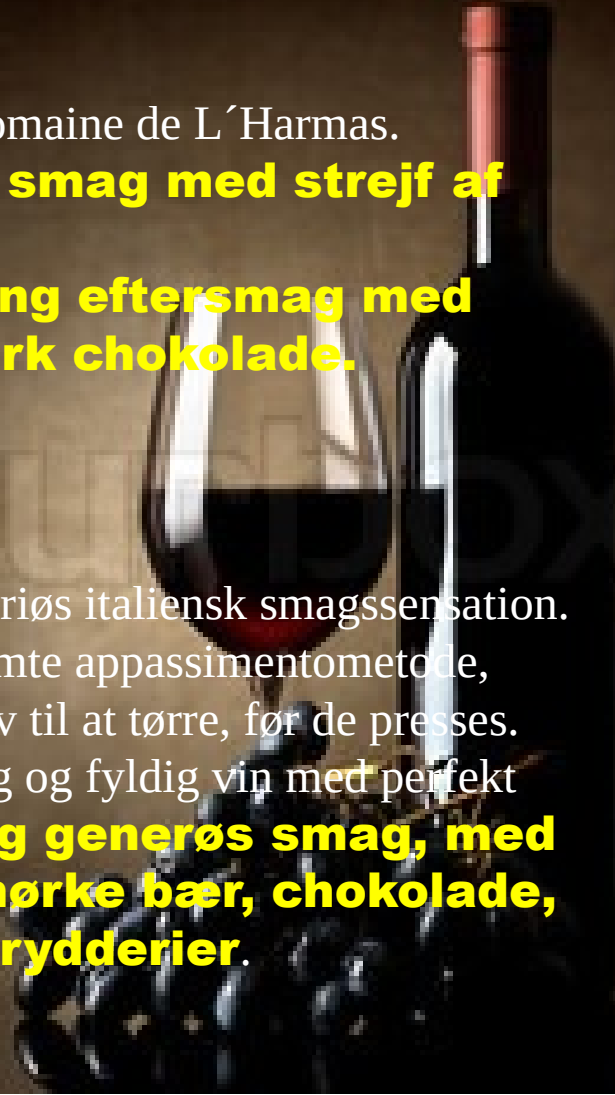
Vinen har en **stærk krydret smag med strejf af peber, jord og eg. Delikat og lang eftersmag med noter af blommer og mørk chokolade.**

Beskrivelse:

Denne Organic Wine er en luksuriøs italiensk smagssensation.

Vinen er produceret på den berømte appassimentometode, hvilket betyder, at druerne får lov til at tørre, før de presses.

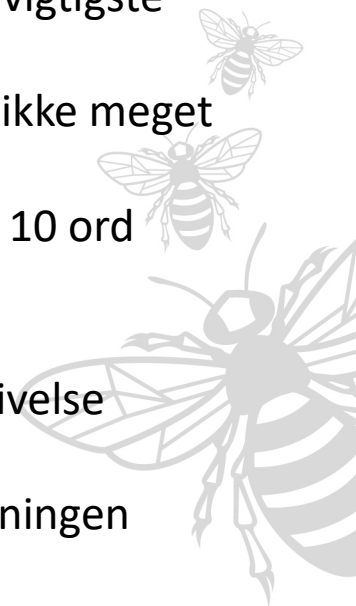
Vinistella Appassimento er en rig og fyldig vin med perfekt balance. Den har en **frugtagtig generøs smag, med antydninger af modne mørke bær, chokolade, madagaskarvanilje og krydderier.**





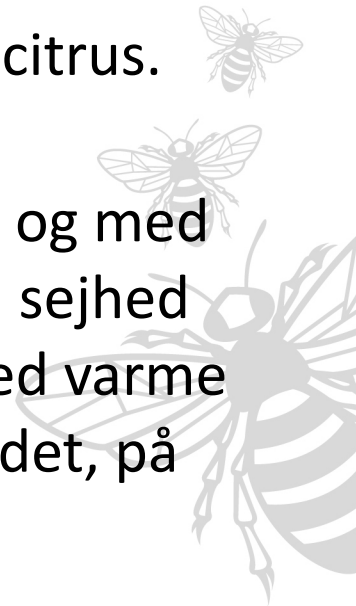
Etiketter

- Ikke meget plads
- Fremhæv det vigtigste
- Kunder læser ikke meget
- Brug op til ca. 10 ord
- Inkluder:
 - Smagsbeskrivelse
 - Brug
 - Lidt om honningen





- En dejlig honning fra biernes træk på raps og andre forårsblomster. Honningen er meget lys med en mild duft og smag og med en middel sødme.
- Klassisk rørt honning, med en mild børnevenlig smag. Nemt smørbar til en traditionel honningmad.
- Honningen har en tydelig maltsmag og klare noter af citrus. Honningen har en kort eftersmag.
- En dejlig honning med en fyldig og rund smag af malt og med et strejf af citrus. Den føles blød i munden med en fin sejhed og har en god lang eftersmag. Duften er behagelig med varme noter. Det er en honning, der vil være god på ostebordet, på yoghurten og i dressinger og marinader.





Kløverhonning

- ren, mild og meget sød med en sød blomsteragtig duft, som nyslået hø.
- ...af plante- og blomsteragtig oprindelse med noter af varm bivoks, tørt hø, græs og kanel omgivet af kogt smør og vanilje.





Hvordan kan sensorik udnyttes i biavl og i lokalforeningerne?

- **Større variation i udbuddet af honning**
- **Attraktive beskrivelser på etiketterne**
- **Større interesse for honning**
- **Større salg og bedre priser**







Ost

Manchego...står der ikke andet end »fast modnet fåreost, lagret i seks måneder«. Ikke et ord om, hvad den spanske ost smager af i forhold til de andre oste.

Sådan er det med de fleste af de fødevarer, vi kan vælge imellem i supermarkedet. Vi kan hverken røre ved dem, lugte til dem eller få en smagsprøve, og hvis vi skanner emballagen, står der sjældent ret meget om, hvad produktet smager af. Det betyder, at vi i stigende grad **mister vores evne til at vurdere råvarer i forhold til hinanden. Ligesom vi ikke kan sætte ord på, hvad det specifikt er for en ostesmag, vi er på jagt efter. Og det skader den danske madkultur. Fordi det bremser os i at efterspørge et større udvalg af kvalitetsmad – og også i at få lyst til at betale den pris, kvalitetsvarerne koster.**



Lektion 6

Hvordan kan sensorik udnyttes i biavl og i lokalforeningerne?
Inklusiv forslag fra deltagere i sensorikkurset 15. september 2018.

1. **Større variation i udbuddet af honning**
2. **Attraktive beskrivelser på etiketterne og annoncemateriale.**
3. **Større interesse for honning, lave honningsmagninger, lave arrangementer for kokke, aftenskoler, branchefolk mm.**
4. **Større salg og bedre priser**
5. **Undervise nye medlemmer i at markedsføre og beskrive honningen.**
6. **Bruge sensorik til at sammenligne honninger og finde ud af, hvad vi kan lide.**
7. **Hæve status for dansk honning.**
8. **Bruge sensorik til at fremme fortællingen om honningens og naturens mangfoldighed.**
9. **Sælge oplevelser til kunderne og vise dem mangfoldigheden.**
10. **Biavlerforeningen kan støtte op om private initiativer, vidensbank mm.**
11. **Få oversat dele af den tyske bog om brugen af honning.**
12. **Lave sensorik med børn, invitere dem med i bigården.**
13. **Tage de smagsting med, som man også kan finde i honningen.**





1 dag fra 10-15

- 10-10.15: Vores sanser og deres betydning for, hvordan vi smager på noget.
- 10.15-12.00: Sensorisk analyse af honning. Teori og praksis.
- 12.00-13.00: Frokost
- 13.00-13.30: Træning-hvordan? Lav bl.a. aromatisk sensorikbord.
- 13.30-14.30: Honningbedømmelse. Teori og praksis.
- 14.30-15.00: Sensorik på etiketterne. Der laves beskrivelse til de analyserede honninger.

1 aften:

- 18.30-18.50: Lidt om vores sanser og deres betydning for, hvordan vi smager på noget.
- 18.50-19.10: Hvordan laves en sensorisk analyse af honning?
- 19.10-21.00: Praktisk sensorisk analyse.

Flere aftener:

- Dag 1: Vores sanser og deres betydning for, hvordan vi smager på noget.
- Dag 2: Sensorisk analyse af honning.
- Dag 3: Sensorisk analyse af honning.
- Dag 4: Træning-hvordan?
- Dag 5: Honningbedømmelse.
- Dag 6: Sensorik på etiketterne.
- Dag 7: Hvordan kan sensorik udnyttes i biavl?

Længere forløb:

- Som programmet for flere aftener.
- Derefter x antal aftner, hvor man laver sensorisk analyse af honninger.





Forslag fra deltagere i kurset 15. september- brainstorming:

- Aromahjulet som plakat
- En uddybning af grundsmagene
- En beskrivelse af smagen af forskellige honninger
- Husk: Alle vil gerne være bedre til at definere sine honninger.





Sensorik

- Start hvert klubmøde med at lave et aromatisk sensorikbord

Forslag fra deltagere i kurset 15. september-brainstorming:

- Lave sensorisk analyse/beskrivelse af en honing til møderne.
- Introducere sensorik på begynderkurset og gøre de nye biavlere begejstrede for honningen, evt som en praktisk overbygning på begynderkurset, danne sensorikgrupper.
- Start foreningsmøder med en snak om, hvad folk egentlig bruger deres honning til.
- Førstepremien kunne være deltagelse i International Food Contest i Herning. Det ville give eksponering til dansk honning.

