



Medienmitteilung vom 25. November 2008

ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management, Wädenswil

Ein Rad für Brot

Die grosse Vielfalt an Formen, Arten und Aromen macht Brot heute zum Genussprodukt. Um die bis zu 500 Aromastoffe eines Brotes mit einem normierten System zu definieren, hat das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil ein Brotaromarad entwickelt. Dieses ist weltweit das erste seiner Art.

Aromaräder gibt es für verschiedenste Genussmittel, wie beispielsweise Schokolade, Tabak und Wein. Sie helfen, dank einer gemeinsamen Sprache, Aromen zu benennen und zu beschreiben. Aber wie beschreibt man Brotaromen? Brot hat nicht nur eine eigene Textur, Konsistenz, Farbe, Form und Knusprigkeit, sondern auch ein vielfältiges Aroma.

Genusserlebnis und Aromenvielfalt

Bei der Entwicklung des Brotaromarads ging es darum ein standardisiertes System zur Beschreibung der olfaktorischen und gustatorischen Eigenschaften von Brot zu finden. „Genusserlebnis und Aromenvielfalt sollen auch beim Brot eine Rolle spielen. Und darüber muss man sich verständigen können“, erklärt Prof. Michael Kleinert, der Brot als hochwertiges Nahrungs- und Genussmittel sieht. Kleinert ist Bäckermeister, Studiengangleiter Lebensmitteltechnologie und Dozent für Müllerei- und Bäckereitechnologie und hat viele Jahre Erfahrung in Industrie und Handwerk gesammelt.

Entwicklung und Aufbau

Produktion und Handel sowie an Sensorik interessierte Kreise hatten das Bedürfnis nach einem standardisierten System, das die wichtigsten Brotaromakomponenten klassifiziert. Im Rahmen der Bachelor-Arbeit von Esther Raemy, Studium Lebensmitteltechnologie, entstand so die Idee des Brotaromarads. Der Praxistransfer war durch die Zusammenarbeit mit einem Schweizer Mühlenunternehmen gewährleistet.

Das innovative Brotaromarad funktioniert auf drei Ebenen. Die erste Ebene – im Rad der mittlere, farblich betonte Kreis – ist in sieben übergeordnete Gruppen eingeteilt: Fruchtig, Gärig, Röstig, Pflanzlich, Würzig, Geschmack und Sonstige. Die zweite Ebene – im Rad der innere Kreis – beschreibt die Unterfamilie, beim Begriff Würzig sind dies die Bezeichnungen Gewürze und Blumig. Die Detaillierung – im äusseren Kreis – nennt dann eindeutige und unverwechselbare Begriffe. Hier finden sich bei der Bezeichnung Gewürze Einteilungen in Produktnamen wie Vanille, Gewürznelke, Lebkuchen und Pfeffer. Bilder illustrieren als äusserer Abschluss des Rades die Produktfamilie.

Analyse und Nutzen

Eine sensorische Prüfung erfolgt nach äusserer und innerer Beschaffenheit des Brotes. Kriterien der äusseren Beschaffenheit sind Farbe, Form, Volumen, Kruste. Die innere Beschaffenheit wird auf Porung, Struktur, Kaeigenschaften, Geruch und Geschmack hin analysiert. Zahlreiche Einflussfaktoren spielen dabei eine Rolle, so beispielsweise die Getreidesorte, der Ausmahlungsgrad und die Fermentierung, um nur einige zu nennen. Ein standardisiertes System, wie es das Brot-



aromadarad darstellt, hilft eine gemeinsame Sprach- und Bildwelt für die Beurteilung von Brotaromen zu entwickeln. Seinen Einsatz wird das Rad primär in der Schulung finden. Sei dies in Berufen der Getreide-, Müller- und Bäckereibranche oder für Fachveranstaltungen mit interessierten Kreisen.

Download der Medienmitteilung und Fotos unter: www.lsfm.zhaw.ch/medien

Kontakt:

Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
ZHAW, Departement Life Sciences und Facility Management, Wädenswil
Telefon: 058 934 57 02, E-Mail: michael.kleinert@zhaw.ch

Medienstelle:

Claudia Gähwiler, Corporate Communications
ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Winterthur
Telefon: 058 934 74 96, E-Mail: claudia.gaehwiler@zhaw.ch