

06.12.2005 - 16:34 Uhr

Käse - Junge lieben es milder als Ältere

Posieux (ots) -

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), die Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft, führte einen Konsumententest mit Grosslochkäse durch. Die auffälligsten Erkenntnisse sind, dass jüngere Leute eher mildere Käsesorten bevorzugen, während ältere Personen lieber würzigere Käse mögen.

Agroscope Liebefeld-Posieux beschäftigt sich unter anderem mit der Entwicklung neuer Gärungsorganismen zur Herstellung von Grosslochkäse und Emmentaler. Da mit den Bakterien nicht nur die Lochgrösse, sondern auch das Aroma beeinflusst werden kann, ist es wichtig zu wissen, welche Aromen bei den Konsumentinnen und Konsumenten beliebt sind. Mit dem Konsumententest sollte herausgefunden werden, welche Aromen wirklich beliebt sind. Nun liegen die Ergebnisse vor.

Sechs Sorten Käse Sechs verschiedene Käse wurden in einem Blindtest den Besucherinnen und Besuchern zur Auswahl vorgelegt. Es handelte sich auf der einen Seite um einen handelsüblichen Fol Epi und auf der anderen Seite um einen Emmentaler Surchoix. Die anderen vier Käse waren Versuchskäse die ALP, mit unterschiedlichen Gärungsorganismen und Verfahren, hergestellt hat. Somit konnte die gesamte Palette an Aromen und Härtegraden abgedeckt werden. Die Besucherinnen und Besucher mussten die Käse nach folgenden Kriterien bewerten: Beliebtheit des Geschmacks und der Konsistenz. Mit dem Fragebogen wurde auch das Alter, das Geschlecht und der Käsekonsum erhoben.

Beliebtheit ist altersabhängig Die Auswertung der Daten hat nun ergeben, dass die Personengruppe über 59 Jahre vor allem würzige Käse mit einem kräftigen Aroma und einer festen Teigtextur mag. Die Gruppe der 18-25-Jährigen bevorzugte dagegen die eher weichen, Käse mit mildem Geschmack. Das Alter hat demnach einen entscheidenden Einfluss auf die Beliebtheit der sechs Käsesorten.

Forschung wird nun reagieren Bei der Entwicklung neuer Käsesorten muss diesen Tatsachen Rechnung getragen werden. Nur so kann die Käsebranche kundengerecht Käse herstellen. ALP wird nun diese Ergebnisse auch in die Entwicklung neuer Bakterien-Kulturen einfließen lassen. Damit ist ein wichtiger Teil auf dem Weg zu einer gesunden und wirtschaftlichen Produktionsgrundlage der milchverarbeitenden Betriebe in der Schweiz sicher gestellt.

Diesen Text und eine Grafik können von unserer Internetseite www.alp.admin.ch heruntergeladen werden.

Weitere Auskünfte

Agroscope Liebefeld-Posieux
Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
Frau Elisabeth Eugster-Meier
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Bern
E-mail: elisabeth.eugster@alp.admin.ch

Tel: 031 324 58 88

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003740/100501316> abgerufen werden.