





Aromarad für Äpfel

Wie riecht und schmeckt ein Apfel?

Über 1000 Apfelsorten bieten einen umfassenden Reichtum in Aroma, Geschmack und Textur.

Das Aromarad für Äpfel kann auf drei Ebenen erfahren werden. Wegweisend für den ersten Sinneseindruck sind die einzelne Aromafamilie (Fruchtig, Grün, Floral, Würzig, Laktisch, Aromafehler) sowie Geschmack und Textur. Eine schnelle Orientierung bietet die Bebilderung der einzelnen Familien im Inneren des Rades.

In den Aromafamilien sowie in Geschmack und Textur befinden sich Unter-

familien. Mit diesen können die Familien weiter unterteilt werden, beispielsweise fruchtige Noten in Zitrus, Tropisch, Obst, Trockenfrüchte und Beeren. Eine weitere Verfeinerung erfolgt bis zum eigentlichen Aroma (bei Tropisch z. B. Ananas). Die Begriffe sind genauso wissenschaftlich wie alltagstauglich.

Inhalt und Kontakt:

Christine Brugger, Tel. +41 44 783 61 74
E-Mail: christine.bugger@acw.admin.ch
www.sensorik.agroscope.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches
Volkswirtschaftsdepartement EVD
Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW