Degustationsprotokoll «Brot»®

Prüfdatum _____ _____ Prüfnummer _____

Brotart _____ Brotform _____ Prüfgewicht _____

Beurteilung	Attribute	Bemerkung	Punkte
Äussere Beschaffenheit			
1. Farbe / Visualität Wirkung ganzheitlich	☐ zu hell, ☐ zu dunkel, ☐ matt, ☐ gräulich, ☐ unregelmässig		
2. Form und Stand	☐ unregelmässig, ☐ zu flach, ☐ zu rund, ☐ untypisch		
3. Oberfläche / Riss / Struktur	☐ unregelmässig, ☐ wild, ☐ blind, ☐ untypisch		
4. Volumen / Grösse	☐ gedrungen, ☐ zu klein, ☐ zu voluminös		
5. Kruste / Beschaffenheit	☐ zäh, ☐ schwammig, ☐ glasig, ☐ spröde, ☐ untypisch, ☐ zu dick, ☐ zu dünn		
Innere Beschaffenheit			
6. Krumenfarbe	☐ dunkel, ☐ unregelmässig, ☐ streifig, ☐ artfremd		
7. Porenbild / Schnittfläche	☐ zu klein, ☐ zu gross, ☐ satt, ☐ unregelmässig		
8. Struktur Kaueigenschaften	☐ fest, ☐ trocken, ☐ krümelig, ☐ zäh, ☐ klebrig, ☐ speckig		
		Total Position 1–8 60 % ____ ×0,75	
Sensorische Beurteilung			
9. Geruch	☐ säuerlich, ☐ muffig, ☐ fad, ☐ herb, ☐ fremd		
10. Geschmack	☐ fad, ☐ süsslich, ☐ säuerlich ☐ bitter, ☐ salzig, ☐ fremd, ☐ umami		
		Total Position 9–10 40 % ____ ×2,0	
		Gesamtpunktzahl	

Aroma-Profil	+	++
A _____		
B _____		
C _____		
_____		
_____		

Aroma-Beschreibung

Ausprägung

\+ schwach
++ intensiv

Benotung

5 Punkte = volle Erfüllung der Qualitätserwartung
*4 Punkte = geringfügige Abweichung
*3 Punkte = merkliche Abweichung
*2 Punkte = deutlicher Fehler
*1 Punkte = starker Fehler
*0 Punkte = nicht bewertbar

*Bei 4 Punkten und weniger sind die festgestellten Fehler anzukreuzen.

Gesamtbeurteilung

50–46 = ausgezeichnet
45–42 = sehr gut
41–38 = gut
37–34 = ziemlich gut
33–30 = genügend

Der entsprechende Bereich ist anzukreuzen.

29 Punkte und weniger = ungenügend

Unterschrift _____

Richemont

BROTAROMABESCHREIBUNG MIT DEM WÄDENSWILER BROTAROMARAD

Das Aromarad ist in vier Ebenen unterteilt:

A Obergruppe
Die oberste Ebene (mittlerer Kreis) ordnet die im Brot gefundenen Aromen in die sieben Obergruppen fruchtig, gärig, röstig, pflanzlich, würzig, Geschmack und Sonstige.

B Unterfamilie
Die mittlere Ebene (im Aromarad innen zu finden) beschreibt die Unterfamilien. Zum Beispiel wird die Obergruppe pflanzlich in die Unterfamilien grün, erdig und holzig eingeteilt.

C Einteilung der Aromen
In der dritten Ebene (Detaillierung, äusserster Kreis im Aromarad) findet man die Einteilung der Aromen in unverwechselbare Produkte wie Vanille oder Pfeffer, aber auch Laub oder gekochte Kartoffeln.

D Bilder
Bilder illustrieren als äusserer Abschluss des Rades die Produktfamilien.

Anwendung
Gelesen wird das Aromarad von A Obergruppe nach B Unterfamilie nach C Einteilung der Aromen.