

Sensorik von Honig

Die Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinnesorgane (Auge, Nase und Mund) zu Prüf- und Messzwecken (DIN 10950). Für Honig ist eine sichere Sortendifferenzierung über Farbe, Aussehen, Geschmack, Geruch, Textur und Konsistenz nur durch geschulte Prüfer möglich. Eine Laboruntersuchung ist deshalb nach wie vor für eine sichere Sortenbestimmung wichtig. Die sensorischen Beschreibungen ermöglichen aber eine bessere Darstellung derjenigen Produkteigenschaften, die mit den Sinnen erfasst werden können. Die Intensität der Wahrnehmung wird in Stufen von 1 (gering) bis 10 (stark) beschrieben. Die sensorischen Beschreibungen werden unter anderem durch die International Honey Commission ständig weiterentwickelt und harmonisiert.

Farbe und Aussehen (AU)

- beige
- gelb
- braun
- glänzend
- leuchtend
- klar

Geschmack (GA)

- süß (nur verdünnt differenzierbar!)
- bitter
- malzig
- dattelig
- minzig
- Heidekraut
- Raps
- Lindenblüte
- fruchtig
- Karamellierter Zucker
- adstringierend (starker schwarzer Tee)

Geruch (GU)

- blumig
- heug/stallig
- Raps
- Linde
- aromatisch
- würzig
- herb
- malzig
- karamellierter Zucker
- Buttersäure
- urinig
- stechend
- Menthol
- wachsigt

Textur/Konsistenz (TE)

- dünnflüssig
- klebrig
- pastig
- cremig
- grieselig
- fettig

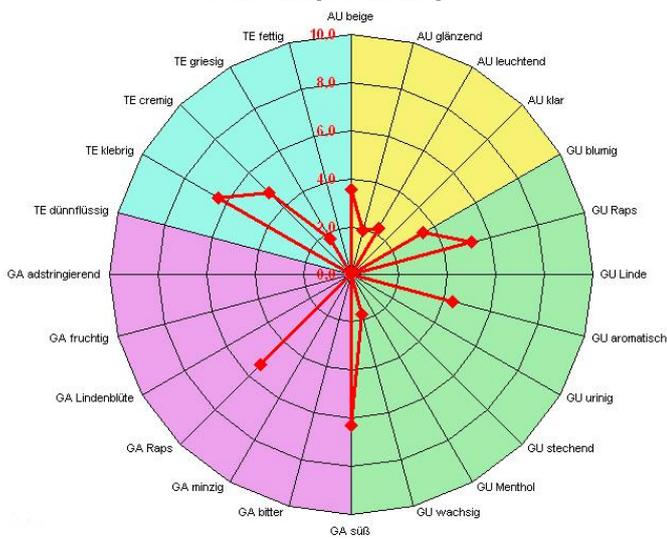
nach Diplomarbeit von Jurairat Jacob
Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg

Anschrift

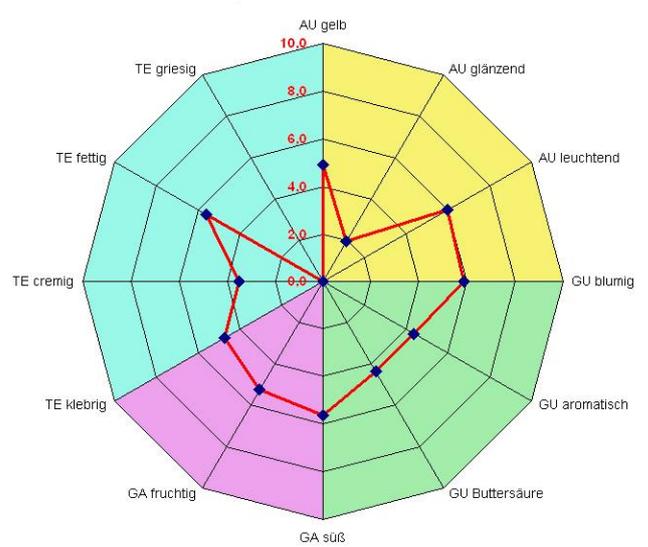
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau – Fachzentrum Bienen • An der Steige 15 • 97209 Veitshöchheim
Telefon (0931) 9801 - 352 • e-mail: poststelle@lwg.bayern.de
Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

Typische Sortenbeispiele aus Bayern

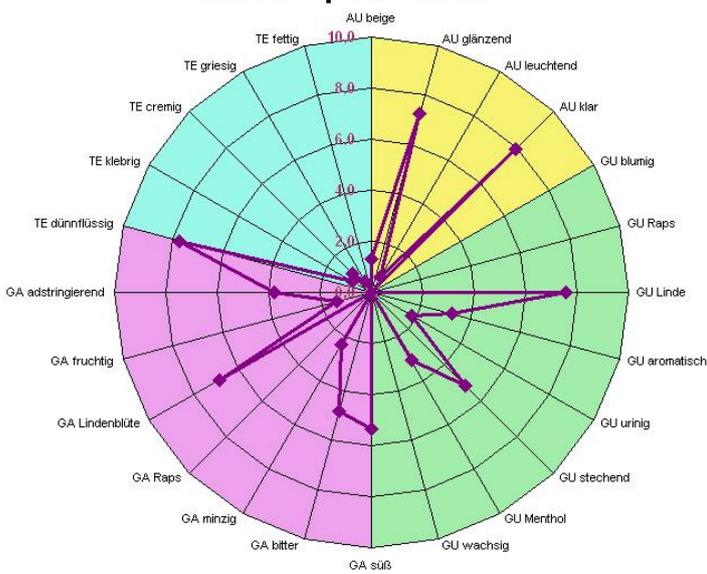
Sensorikprofil Raps



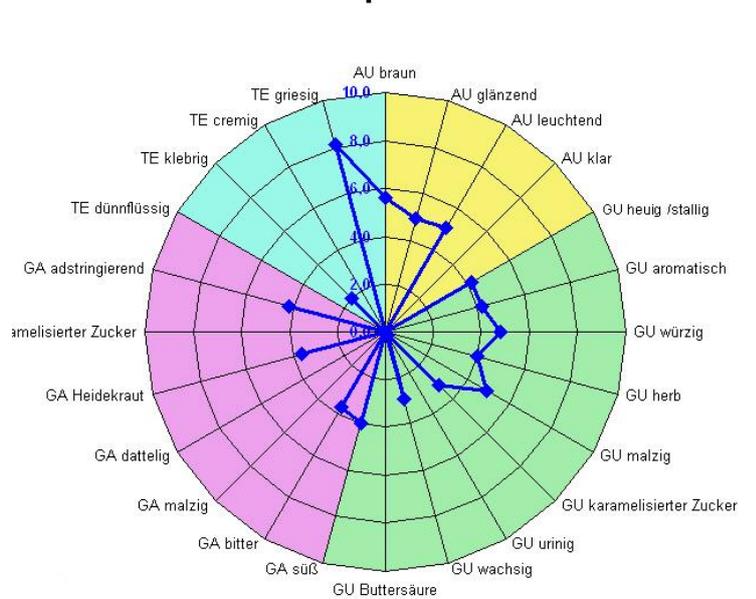
Sensorikprofil Löwenzahn



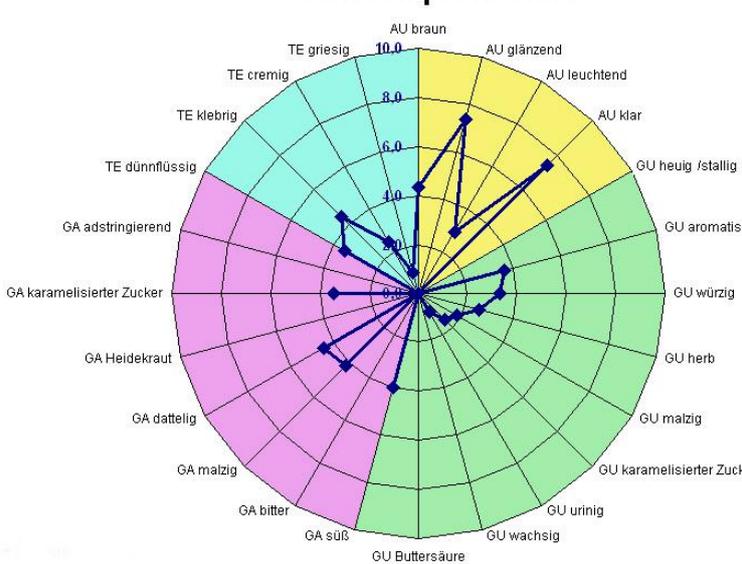
Sensorikprofil Linde



Sensorikprofil Heide



Sensorikprofil Wald



Sensorikprofil Tanne

