



Pressemitteilung

Az. 0121-2005-007

Straubing, 04.04.2005

A. Attenberger, H. Sporrer

Seminar zur sensorischen Bewertung von nativem, kaltgepresstem Rapsspeiseöl in Straubing abgehalten.

Kalt gepresstes Rapsöl als Speiseöl erfreut sich zunehmender Beliebtheit, hat es doch aufgrund seiner Fettsäurezusammensetzung hervorragende ernährungsphysiologische Eigenschaften. Doch auch Geschmack und Geruch müssen stimmen. Ölmüller aus Deutschland und Österreich trafen sich daher am 17.03.2005 im Technologie- und Förderzentrum (TFZ) in Straubing, um sich einen Tag lang in der Verkostung von kaltgepresstem Rapsspeiseöl schulen zu lassen. Das Seminar, wurde von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) mit Unterstützung des TFZ durchgeführt. Eine auf 15 Personen begrenzte Gruppe spürte mit Mund und Nase in ruhiger und konzentrierter Atmosphäre dem Aroma von kaltgepresstem Rapsspeiseöl und möglichen Geschmacksfehlern nach.

Dr. Ludger Brühl und Dr. Bertrand Matthäus von der BFEL informierten die Gruppe über die Grundlagen der Verkostung zur sensorischen Bewertung von Speiseölen. Dabei ließen die Spezialisten ihre Erfahrungen der ersten und bislang einzigen Prüfergruppe für kaltgepresstes Rapsspeiseöl im Institut für Lipidforschung der BFEL mit einfließen. Herausgestellt wurde hierbei, dass eine Zuverlässigkeit bei der sensorischen Bewertung nur durch fortlaufende und systematische Schulung erreicht werden kann.

Ende letzten Jahres wurde das Forschungsprojekt „Einflussfaktoren auf die Qualität von kaltgepresstem Rapsspeiseöl und ihre Auswirkungen auf den Geschmack“ abgeschlossen. Die hieraus gewonnenen Ergebnisse zum Thema Sensorik von kaltgepresstem Rapsspeiseöl überzeugten alle Gäste. Der Bericht zum Forschungsprojekt wird demnächst von TFZ und BFEL gemeinsam veröffentlicht. Das Projekt wurde vom BFEL in Zusammenarbeit mit dem Technologie- und Förderzentrum bearbeitet und vom Forschungsbereich der Ernährungsindustrie (FEI), der Centralen Marketing Agentur (CMA), der Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen (UFOP) und dem Verband der Deutschen Ölmühlen (VDOe) gefördert.

Im weiteren Verlauf des Kurses wurde anhand von ausgewählten Proben die Vielfalt des Aromas kalt gepresster Rapsspeiseöle erfahren. Aber auch mögliche Geschmacksfehler konnten mit Hilfe von Ölen, die mit definierten Verfahrensfehlern hergestellt wurden, kennen gelernt werden. Nach der Schulung verkostete und bewertete die Gruppe gemeinsam eine Reihe von Ölen, welche von den Teilnehmern

mitgebracht wurden. Die Ergebnisse der Prüfung ihrer eigenen anonymisierten Proben erhalten die Teilnehmer nach Abschluss des Seminars. Dieser Teil brachte für einige Überraschungen, für alle aber etliche neue Erfahrungen.

Ein weiteres wichtiges Thema war die richtige Auswahl der Rohstoffe. Denn nur aus besten Saaten lassen sich auch gut schmeckende Öle ohne jeden Geschmacksfehler herstellen. Die Auswahl dieser Qualitäten ist für den Ölmüller eine große Herausforderung. Um hier eine Hilfe zu geben, wurden unterschiedliche Saatproben im Geruch bewertet.

Am Ende des Tages konnten die Teilnehmer nach angeregter Diskussion viele neue Eindrücke und Erfahrungen mit nach Hause nehmen. Abgeschlossen wurde die Veranstaltung mit der Ausgabe eines Zertifikates, das die Teilnahme an dieser Schulung bestätigt. Die Resonanz der Teilnehmer war äußerst positiv und eine baldige Wiederholung zur Festigung und Vertiefung der gewonnenen Erfahrungen wurde angeregt. Interessenten für weitere Verkostungs-Seminare können sich bei den unten genannten Ansprechpartnern melden.

Ansprechpartner: Dr. Ludger Brühl und Dr. Bertrand Matthäus
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel,
Institut für Lipidforschung
Piusallee 68-76
D-48147 Münster
Tel.: 0251- 481 67-16
Fax.: 0251-519 275
E-Mail: lbruehl@uni-muenster.de



Verkostung von kaltgepresstem Rapspeiseöl und sensorische Bewertung der Öle am Technologie- und Förderzentrum in Straubing