Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften / ZHAW
Departement Life Sciences und Facility Management / LSFM
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation / ILGI
Fachstelle Sensorik / Grüental, Postfach
CH - 8820 Wädenswil

Paneltest - Prüfbericht_EU für Finca Adelfa.xls

Durchführung: A2-1724 / KW 50 - 51
Durchführungsort: Heimprüfplatz
Panel: Schweizer Olivenöl Panel (SOP)
Fachpanel Olivenöl der ZHAW

Klassifizierung

Skala: nicht vorhanden (0) ↔ intensiv (10)

Extra Vergine / Nativ Extra
1. Median Defekte = 0
2. Median der Fruchtigkeit > 0

	Median
Fruchtigkeit	4.8
Bitterkeit	2.3
Schärfe	3.2
Defekte	0.0
Intensität der Fruchtigkeit	**mittel**
Charakterisierung	**grün - fruchtige Aspekte**

Harmonie & Dauerhaftigkeit

Skala: fehlerhaft / unharmonisch (0) ↔ durchschnittlich (5) ↔ komplex / harmonisch (10)

Mittelwert: 6.8

süss (=wenig bis gar nicht bitter)

Skala: nicht vorhanden (0) ↔ schwach (1) ↔ intensiv (5)

Median: 0.0

Aromabeschreibung

Skala: nicht vorhanden (0) ↔ schwach (1) ↔ intensiv (5)

	Anzahl Nennungen (%)	Beschreibung
Frisch geschnittenes Gras	56%	merklich
Pflanzlich / Blätter	67%	merklich
Tomate	33%	merklich
Artischocke	11%	leicht
Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin,…)	33%	merklich
Gemüse (Kohl, Spinat, Bohnen)	11%	merklich
Nüsse	78%	merklich
Apfel	33%	merklich
Tropische Früchte (Banane, Ananas, Feige,…)	33%	merklich
Beerenfrüchte (Erdbeere, Johanissbeere,…)		
Zitrus / Agrumen		
Tee (schwarzer)		
Floral / Honig		
Gewürze (Vanille, Zimt)	11%	merklich

Dieses Zertifikat bezieht sich ausschliesslich auf die getestete Probe und darf im Ganzen oder in Auszügen ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Labors, weder veröffentlicht und/oder vervielfältigt werden.

Ort: Wädenswil / Schweiz
Datum: 21.12.2017 Panelleitung:

STS 0240

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

Life Sciences und
Facility Management

Prüfbericht

Sensorische Beurteilung

OLIVENÖL

Im Auftrag von

Adelfa GmbH

Alex Meyerhans

Bachtelstr. 3

CH-6048 Horw / St. Niklausen

Auftragsnummer: A2-1724
Durchführung: Dezember 2017
Bericht vom: 21.12.2018

SWISS ACCREDITATION
sas.admin.ch STS 0240

STS 0240

Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften / ZHAW
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation / ILGI
Fachstelle Sensorik
Grüental, Postfach
CH - 8820 Wädenswil

Leitung Fachstelle
Dipl. oec. troph. Annette Bongartz
Tel: +41 58 934 57 22
E-Mail: annette.bongartz@zhaw.ch

Prüfleitung
Reinhard Schneller
Tel: +41 58 934 52 86
E-Mail: reinhard.schneller@zhaw.ch

Inhaltsverzeichnis

1 Zusammenfassung 3
2 Material und Methoden 4
2.1 Proben 4
2.2 Prüfpersonen (Fachpanel) 4
2.3 Prüfmethodik 4
2.4 Durchführung der Prüfung 4
3 Ergebnisse 5
3.1 Klassifizierung 5
3.2 Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit 6
3.3 Positivbeschreibung 7
3.4 Prüfberichte 8
4 Diskussion und Schlussbemerkung 9
Abbildungsverzeichnis 10

1 Zusammenfassung

Im Auftrag von Herr Meyerhans, Adelfa GmbH wurde ein Olivenöl „Finca Adelfa“ einer sensorischen Beurteilung gemäss Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 (in aktueller Version) unterzogen.

Das betrachtete Olivenöl ist aus sensorischer Sicht als einwandfrei zu bewerten, d.h. gehört der Klassifizierungsstufe „nativ extra“ resp. „extra vergine“ an. Es wurden keine Defekte festgestellt. Das Öl weist eine mittlere Fruchtigkeit auf (Median = 4.8).

Details bzgl. der Bewertung von Harmonie und Dauerhaftigkeit sowie der weiteren Beschreibung positiver Charakteristika kann dem Prüfbericht entnommen werden.

2 Material und Methoden

2.1 Proben

- Finca - Adelfa
  LOT /MHD: keine Angabe

2.2 Prüfpersonen (Fachpanel)

Die Prüfer des Swiss Olive Oil Panels (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchlaufen eine produktspezifische Grundausbildung und werden regelmässig gemäss der Vorgaben des COI[1] (International Olive Council) und der EU[2] trainiert. Sowohl Grundausbildung wie regelmässige Trainings finden vor Ort an der ZHAW statt. Für die sensorische Beurteilung von Olivenöl sind im Minimum Prüfresultate von 8 Prüfern des SOP notwendig.

2.3 Prüfmethodik

Die Olivenölproben werden gemäss der Vorgaben des COI[3] und der EU[2] klassifiziert (nativ extra, nativ, lampant). Dabei wird auch eine Bestimmung der Intensität des Öls vorgenommen (leicht, mittel, intensiv) und die Art der Fruchtigkeit (grünlich-fruchtig oder reif-fruchtig) beschrieben.
Im Weiteren finden im Rahmen einer Profilierung die detaillierte Beschreibung der Aromatik von Olivenölproben (Positivbeschreibung) sowie die Beurteilung von Harmonie und Dauerhaftigkeit statt.

2.4 Durchführung der Prüfung

Für Dienstleistungen / Auftragsdegustationen arbeitet das SOP Fachpanel entweder im Sensorik Labor der ZHAW oder „virtuell“ per Probenversand. Letzteres bedeutet, dass die Olivenölmuster per Post an die Prüfer versendet und an einem geeigneten Heimprüfplatz sensorisch beurteilt werden. Die Übermittlung der Einzelergebnisse der Prüfer erfolgt in elektronischer Form.

Bei vorliegender sensorischen Prüfung wurde die Probe am 07.12.2017 versendet (Probenversand 88Q) und im Zeitraum KW 50 - 51 von den Prüfern des Swiss Olive Oil Panels (SOP) an ihren Heimprüfplätzen beurteilt.

Die vorliegende Beurteilung wurde von 9 Prüfern durchgeführt.

Nach der Zusammenführung der Einzelergebnisse erfolgten die statistische Auswertung der Ergebnisse und die Berichterstellung.

[1] COI / T. 20 / Doc. Nr. 14 (in aktueller Version)
[2] Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 (in aktueller Version)
[2] COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 (in aktueller Version)

3 Ergebnisse

3.1 Klassifizierung

Die Bewertung der Intensität der Fruchtigkeit (leicht, mittel, intensiv), der Bitterkeit und der Schärfe eines Öls erfolgt auf einer Intensitätsskala von 0 bis 10 (10 cm). Sollten Fehler auftreten, werde diese auf einer 10 cm Skala abgetragen.

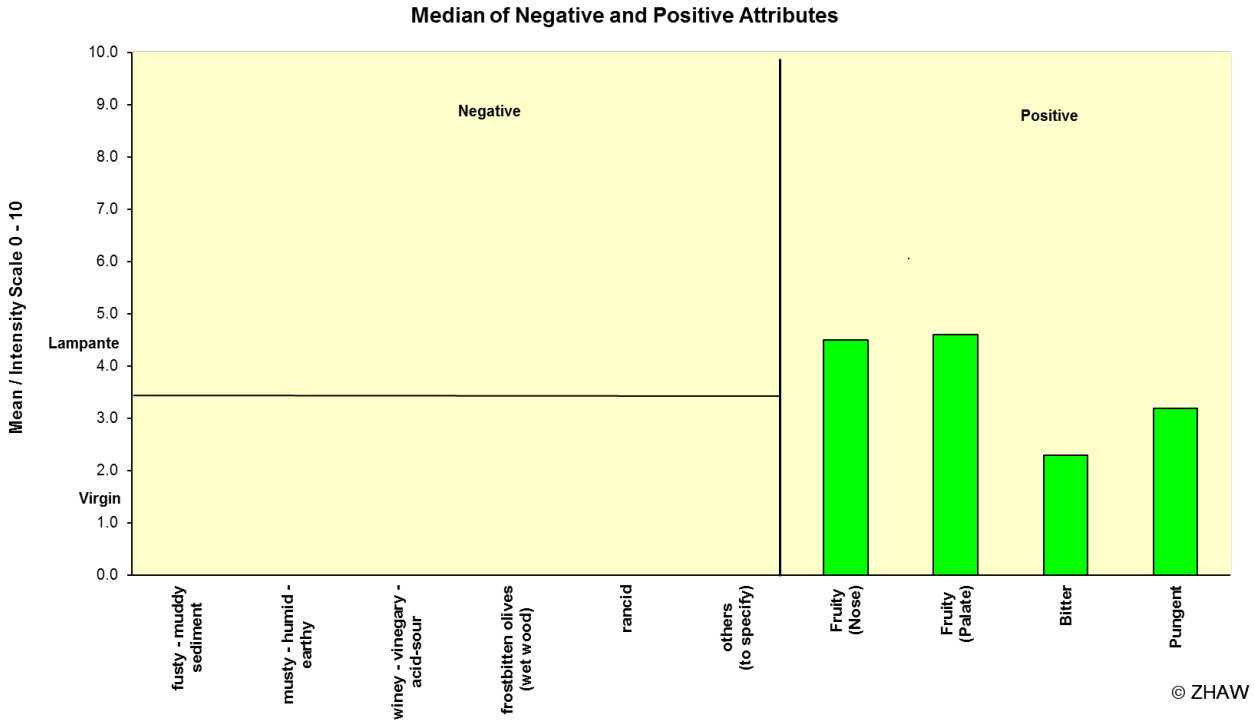

Abbildung 1: Klassifizierung

- nativ extra / extra vergine
- Median der Fruchtigkeit: 4.8 → mittel fruchtig
- Median der Defekte: 0.0

3.2 Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit

Die Harmoniebewertung ist ein Hinweis auf die Ausgewogenheit der geruchlichen und geschmacklichen Attribute der einzelnen Öle. Je unharmonischer ein Öl bewertet wird, umso weniger hervorstechende Eigenschaften hat es bzw. je harmonischer ein Öl bewertet wird, umso ausgewogener ist sein sensorischer Gesamteindruck.

Die Bewertung der Dauerhaftigkeit bezieht sich ausschliesslich auf die positiven Eigenschaften des Öls. Je nachhaltiger positiv der Eindruck des Öls, umso höher die Wertung.
Harmonie und Dauerhaftigkeit werden auf einer Skala von 0 bis 10 (10 cm) bewertet, wobei 0 den Skalenbereich „negativ“, 5 „neutral“ und 10 „positiv“ beschreibt.

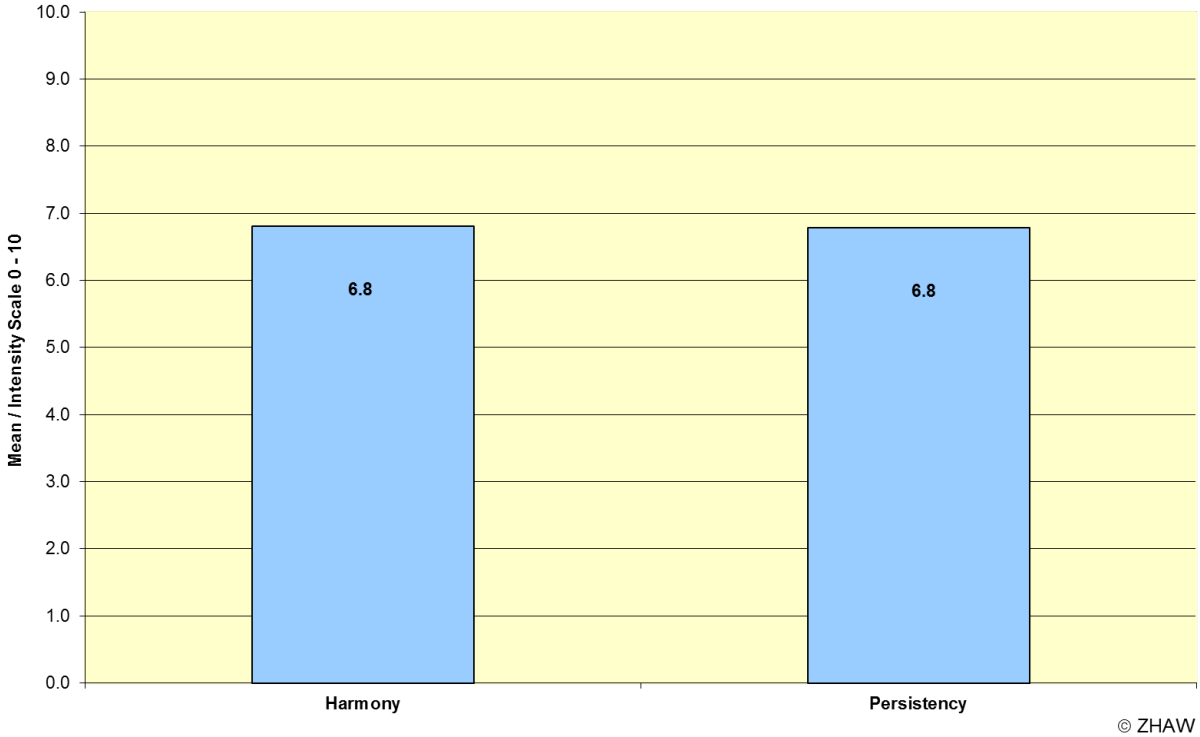

Abbildung 2: Harmonie und Dauerhaftigkeit

- Mittelwert der Harmonie: 6.8
- Mittelwert der Dauerhaftigkeit: 6.8
- Total (Gewichtung 2:1): 6.8

3.3 Positivbeschreibung

Die Profilierung (Positivbeschreibung) gibt die charakteristischen Eigenschaften der Öle auf einer Intensitätsskala von 0 bis 3 an, wobei eine Bewertung 1 bedeutet, dass das entsprechende Attribut nur „leicht“, 2, dass es „merklich“ und 3, dass es „deutlich“ ausgeprägt ist.

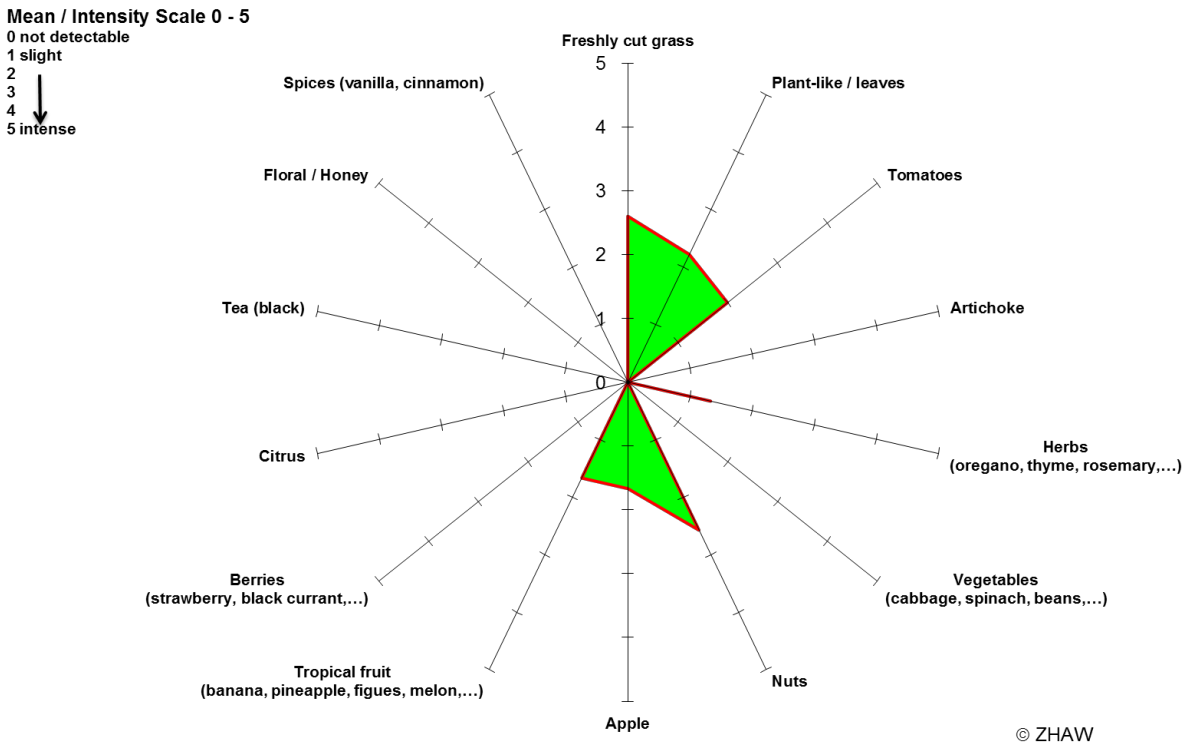

Abbildung 3: Positivbeschreibung (leicht, merklich, deutlich)
→ grün-fruchtige Aspekte

3.4 Prüfberichte

→ separate Dokumente im Anhang

- Panel Test Zertifikat A2-1724 Finca Adelfa

4 Diskussion und Schlussbemerkung

Wie aus der Ergebnisdarstellung unter Kapitel 3 ersichtlich wird, ist das betrachtete Olivenöl aus sensorischer Sicht als einwandfrei zu bewerten, d.h. es gehört der Klassifizierungsstufe „nativ extra“ resp. „extra vergine“ an. Es wurden keinerlei Defekte gefunden. Das Öl weist mit einem Median von 4.8 eine mittlere Fruchtigkeit auf.

Die Bewertung der Harmonie / Dauerhaftigkeit zeigt gesamthaft einen Wert von 6.8 auf.

Dieser Wert lässt sich folgendermassen interpretieren:

Das Öl zeigt eine sehr gute Qualität, wobei auch die Gesamtcharakteristik sehr gut balanciert und harmonisch ist. Das Öl weist ein komplexes Aromaprofil mit einer sehr breiten Flavour-Vielfalt auf. Es sind zahlreiche positive Aspekte vorhanden, die lang anhaltend und von Dauerhaftigkeit sind.

Im Hinblick auf die Beschreibung der positiven Charakteristika ergibt sich folgendes Bild:

- Das Olivenöl „Finca Adelfa“ wird vom Panel als grün-fruchtig beschrieben.
- Das Olivenöl weist eine mittlere Fruchtigkeit, sowie eine mittlere Bitterkeit und eine mittlere Schärfe auf.
- Die Aromatik ist dominiert von Aspekten wie „frisch geschnittenes Gras“, „grüne Blätter“, „Nüsse“, „Tomate“ und Apfel“.

Detaillierte Beschreibungen können dem Zertifikat im Anhang entnommen werden.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Klassifizierung 5
Abbildung 2: Harmonie und Dauerhaftigkeit 6
Abbildung 3: Positivbeschreibung (leicht, merklich, deutlich) 7

Bericht erstellt: (Prüfleitung)	21.12.2017
	Reinhard Schneller
Bericht geprüft: (Leitung Fachstelle)	21.12.2017
	Annette Bongartz

Bemerkung:

Es ist keine auszugsweise Vervielfältigung des Berichtes ohne ausdrückliche Genehmigung der Fachstelle Sensorik an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) / Departement für Life Sciences und Facility Management (LSFM) im Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) erlaubt.