



EN SMAKLIG AFFÄR – LYFT FRAM PRODUKTENS EGENSKAPER



Nordic Taste & Flavour Centre



NORDIC TASTE &
FLAVOUR CENTRE





Projekt – Sensoriskt språk

- Sensoriska egenskaper hos livsmedel är centrala
- Kommunikationssvårigheter
- Behov av standardisering

Livsmedelskedjans behov av ett sensoriskt språk

- Konsument:
 - Kommunikation
 - Trygghet & Förväntan
 - Våga prova
 - Tala smak



Livsmedelskedjans behov av ett sensoriskt språk

- Industrin:
 - Kommunikation
 - Kvalitetssäkring
 - Differentiering
 - Mindre konkurrens utifrån pris





Intervjuer med livsmedelsföretag

- Representanter från ett 40-tal företag intervjuades
- Intervjupersonerna arbetade i många olika typer av funktioner såsom VD, produktutvecklare, kock, innovations-, produkt-, kvalitets-, marknads- och forsknings- och utvecklingschef
- Företagen som de arbetade på representerade en stor bredd av livsmedelsbranschen vilket inkluderade t ex kryddor, mejeri, kaffe, handeln, snacks & konfektyr, bageri, primärproducenter, kött & chark, restaurang & offentliga måltider

Lärdomar

- Brist på ett standardiserat sensoriskt språk tidigt i värdekedjan
- Smakparametrarna är svåra att definiera och kommunicera emellan producent och inköpare
- Förlitar sig på att bilda starka relationer och att muntligt diskutera kvalitetskrav gällande smak





Lärdomar

- Kommuniserar du smak i värdekedjan?
 - 31,3 % Inte alls
 - 56,3 % I liten utsträckning
 - 12,5 % I stor utsträckning

- Ser du ett behov av ett sensoriskt språk i värdekedjan?
 - 93,8% Ja
 - 6,3% Nej





Referensgrupp - Chark

ICA

SIGILL[®]
KVALITETSSYSTEM AB

ATRIA

Good food – better mood.

coop


KLS UGGLARPS

Svenskt kött från utvalda gårdar

 **SOLINA**
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



Arbetsgång

- Workshop 1:
 - Målbild
 - Problemformulering
 - Kravspecifikation
- Bidrag till egenskapsord
- Konsumentundersökning
- Sensorisk analys av smala korvar (prins-, wiener- grill- och nötkorv)
- Workshop 2: Resultaten utvärderades och smakorden validerades.



Erfarenheter

” Vi kan lösa utmaningarna tillsammans”

” Bra sammansättning på gruppen. Alla hade mycket erfarenhet med olika bakgrund”

”Intressanta och öppna diskussioner”

”Proffsigt utfört”





Sensorisk analys

Metod

Quantitative Descriptive Analysis (Beskrivande test)

Panel

Panel bestående av 9 utvalda och tränade bedömare från SP Food & Bioscience externa panel

Träning: 4 sessioner á 2h

- Framtagning av en sensorisk ordlista.
- Kalibrering: träning på skala 0-100 där 10= "lite" och 90="mycket"

Test

- Bedömning av 14 attribut relaterade till bite, smak och konsistens
- Randomiserad serveringsordning i två replikat

Övning – Plocka ut egenskapsord

- Vilka ord beskriver smaken på produkterna?
- Vilka ord beskriver konsistensen på produkterna?





Formulär

SENSORISK PROFIL *smal korv*

Produktnamn:
Produktnummer:
Företag:
Ansvarig person:

Datum:
Version:

Bite	Gradering (1 - 9)	Värde	Kommentar
Bite (skinn)	Seg ————— Knäckig	<input type="text"/>	Typ av skinn:

Konsistens	Gradering (1 - 9)	Värde	Kommentar
Fasthet	Lös ————— Kompakt	<input type="text"/>	
Malningsgrad	Finmald ————— Grovmald	<input type="text"/>	
Tuggmotstånd	Mjuk ————— Hård	<input type="text"/>	
Saftighet	Låg ————— Hög	<input type="text"/>	
Fet munkänsla	Låg ————— Hög	<input type="text"/>	

Smak	Gradering (1 - 9)	Värde	Kommentar
Smakbalans	Obalans ————— Balans	<input type="text"/>	
Kryddningens smakintensitet	Låg ————— Hög	<input type="text"/>	Framträdande kryddor:
Hetta	Mild ————— Het	<input type="text"/>	
Pepprighet	Låg ————— Hög	<input type="text"/>	Typ av peppar:

Exempel - Smak

Rökighet - Graden av rökig smak, oavsett karaktär

Låg (1) = Lite rökig smak

Hög (9) = Mycket rökig smak

Smakbalans - Graden av smakernas balans

Obalans (1) = Smaken är obalanserad, endimensionell och platt

Balans (9) = Smaken är balanserad, flerdimensionell och väl sammansatt

Pepprighet - Graden av pepparsmak från någon typ av peppar

Låg (1) = Lite pepparsmak

Hög (9) = Mycket pepparsmak





Exempel - Konsistens

Tuggmotstånd - Graden av tuggkraft som krävs

Mjuk (1) = Lite tuggkraft krävs

Hård (9) = Mycket tuggkraft krävs

Malningsgrad - Graden av enhetlig/jämn konsistens

Finmald (1) = Mycket finmald

Grovmald (9) = Mycket grovmald

Fet munkänsla - Graden av fet beläggning i munnen som sitter kvar efter att du har svalt

Låg (1) = Lite fet beläggning

Hög (9) = Mycket fet beläggning





Kunskapsområden

- Vilka frågeställningar/utmaningar ser ni som viktiga inom erat valda område?
- Vilka aktiviteter skulle ni föreslå för att svara på frågeställningarna/utmaningarna?
- Vilka aktörer och kompetenser behövs?



Framtiden

- Vi breddar vårt utbud för att än mer uppfylla företagen/organisationernas behov:
 - Rådgivning
 - Samverkansprojekt
 - Riktade satsningar mot små- och medelstora företag

MED FINANSIERING FRÅN



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska regionala
utvecklingsfonden

Detta projekt medfinansieras av





Kommande aktiviteter

- Smak och sensorik (7,5 hp) – i samarbete med Göteborgs Universitet
- Challenge Bootcamp – Future in Flavours, 15 november
- Utbildning – Kryddkvalitet – Så säkerställer du den goda smaken, 16 november
- Seminarie Sensoriskt språk – Våren 2017





Våra medlemsföretag



Alsiano

am
ANDERS MATSSON



BODÉN
&
LINDBERG

coop



EW EINAR WILLUMSEN
When speed and taste matter

Essentia
Protein Solutions



ICA

IFF International Flavors & Fragrances Inc.

IGGESUND
HOLMEN GROUP



MÅLTIDETS HUS

Nord Arom

nordfalks

Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

NORDIC SPICE

THE ORIGINAL
OATLY!

Orkla
Foods Sverige



Santa Maria

SCA
Care of Life

SIGILL®
KVALITETSSYSTEM AB

ATRIA
Good food – better mood.

skolmats
akademin

UNIVERSITY OF SOUTHERN DENMARK

SOLINA
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER