

Moins y a d'arôme, mieux c'est

Ajouter plus d'arôme dans un yogourt pour en diminuer la teneur en sucre, est-ce la solution? Il semble que non, puisqu'une étude montre que moins le yogourt est aromatisé, plus il est apprécié.

Magali Chollet, Patrizia Piccinali.* Selon plusieurs dégustations réalisées en 2010, une réduction de 3% (de 10% à 7%) du sucre ajouté dans les yogourts serait acceptée par la population suisse, ce qui ne serait pas le cas d'une réduction jusqu'à 5%. Ainsi, 400 personnes ont goûté des yogourts moka et à la fraise contenant 7% de sucre ajouté. Ceux-ci ont obtenu une note moyenne de 6 sur une échelle de 1 à 9, cette dernière étant la meilleure. Lorsque la teneur en sucre était réduite (de 10% à 5%), les consommateurs trouvaient la teneur en arôme insuffisante, bien qu'en réalité l'aromatisation fût semblable dans tous les yogourts (Alimenta 18/10). Le sucre est donc un amplificateur d'arôme.

Afin de connaître l'aromatisation adéquate d'un yogourt dont la teneur en sucre est réduite, une nouvelle dégustation a été mise sur pied par la station de recherche Agroscope Liebefeld Posieux ALP-Haras lors de la manifestation Nutri11, les 18 et 19 juin 2011 à Posieux.

500 participants ont goûté des yogourts

Des yogourts à teneur réduite en sucre (seulement 7% de sucre ajouté) ont été présentés au consommateur avec trois variantes différemment aromatisées. Les personnes avaient le choix entre l'arôme fraise et l'arôme moka. Elles ont testé une aromatisation correspondant à la teneur recommandée par le fabricant d'arôme (8% de base de fruits à la fraise, 0,525% d'extrait de café), une teneur inférieure (5% de base de fruits à la fraise, 0,3% d'extrait de café) et une concentration supérieure (11% de base de fruits à la fraise, 0,75% d'extrait de café). 306 femmes et 201 hommes ont participé à l'enquête, dont 55% de Suisses romands. Comme lors de la première dégustation, la préférence pour l'arôme de fraise ou



Yogourt à la fraise présenté lors de la dégustation à Nutri11.

An der Degustation an der Nutri11 in Posieux wurde Erdbeeryoghurt verkostet.

moka est bien répartie entre hommes et femmes. Si l'arôme fraise a été dégusté par 51% d'hommes, le moka a été choisi par 51% des femmes. Les dégustateurs savaient simplement que trois recettes différentes étaient testées, mais ils n'ont reçu aucune information sur le genre de modifications effectuées, ni sur la teneur en sucre des yogourts.

Préférence pour une aromatisation moindre

Les yogourts ont été appréciés, puisque 99% des dégustateurs ont indiqué qu'ils achèteraient un des yogourts proposés. Les yogourts les moins prisés étaient ceux qui contenaient la plus haute concentration en arôme. Ils ont

obtenu une note d'appréciation significativement inférieure. 45% des dégustateurs achèteraient le yogourt à la fraise contenant seulement 5% d'arôme, ce qui dénote une nette préférence pour ce produit. En ce qui concerne le yogourt moka, la préférence va également à celui qui contient le moins d'arôme.

Notons qu'on n'a pas constaté de différence significative d'appréciation entre les hommes et les femmes, ni en fonction de l'origine romande ou alémanique.

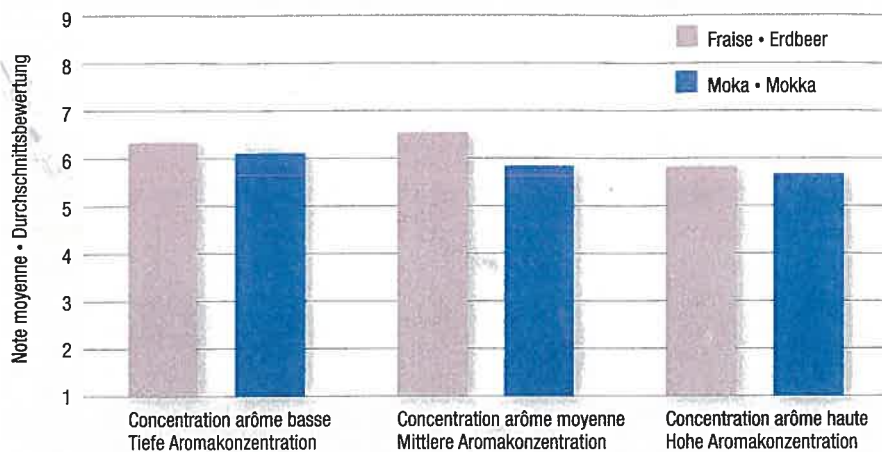
Plus il est aromatisé et moins il semble sucré

Afin d'établir si la quantité d'arôme influence l'appréciation des yogourts à teneur réduite en sucre, les dégustateurs devaient indiquer sur une échelle de 1 à 9, séparément pour le sucre et l'arôme, si leur quantité était juste bien, trop élevée ou pas assez (5 représentant la quantité idéale). Bien que la teneur en sucre ajouté ait été identique dans tous les yogourts (7%) et que la quantité d'arôme ait été plus que doublée, les consommateurs ont seulement remarqué une différence significative de sensation sucrée, mais aucune différence significative au niveau de l'arôme. Les yogourts à la concentration d'arôme la plus élevée (concentration d'arôme moka de 0,75% ou de fraise de 11%) ont été perçus comme trop faiblement sucrés, ceux contenant le moins d'arôme comme légèrement trop sucrés. Ceci a été constaté pour tous les consommateurs, sans distinction de sexe ni d'origine.

Effet de l'âge

La perception sucrée du yogourt moka semble être différente selon l'âge des dégustateurs. Ceux-ci étaient répartis dans quatre classes d'âge, soit 15-29 ans, 30-44 ans, 45-59 ans et

Appréciation générale · Allgemeine Beliebtheit



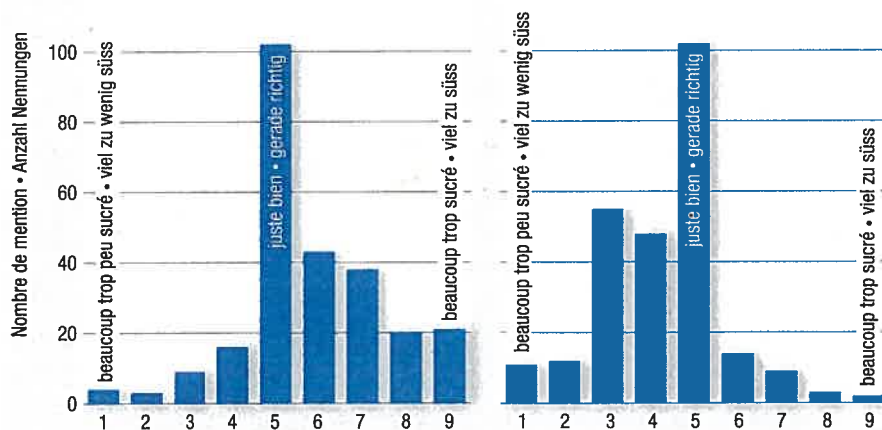
Les yogourts contenant le plus d'arôme sont moins appréciés.

Die Tester beurteilten die Joghurts mit dem höchsten Aromagehalt am schlechtesten.

Perception de la sensation sucrée du yogourt · Wahrnehmung der Süsse bei Joghurts

5% de base de fruits · 5% Erdbeergrundstoff

11% de base de fruits · 11% Erdbeergrundstoff



Le yogourt le plus aromatisé est perçu comme trop faiblement sucré.

Die Tester empfanden das Joghurt mit dem höchsten Aromagehalt als zu wenig gezuckert.

>60. Une moyenne de l'appréciation sucrée de tous les yogourts a été calculée pour chaque tranche d'âge. Une différence significative d'appréciation du yogourt moka a été constatée dans la tranche des plus de 60 ans. Ces consommateurs ont perçu le yogourt moka comme légèrement trop sucré, contrairement aux autres tranches d'âge qui ne le trouvaient pas assez sucré. Une étude menée en 2009 montrait que les personnes de plus de 50 ans trouvaient les yogourts du marché trop sucré (Alimenta 17/2009), ce qui corrobore les ré-

sultats de notre enquête pour le yogourt moka. Cette enquête a montré que lorsque l'aromatization est augmentée, le yogourt est perçu comme moins sucré. Il reçoit alors une appréciation générale inférieure. Afin de produire des yogourts à teneur en sucre réduite mais de qualité gustative agréable, nous déconseillons d'augmenter la quantité d'arôme. Au contraire, nous recommandons de la réduire afin de préserver l'équilibre.

*Les auteurs travaillent à Agroscope.

redaktion@alimentaonline.ch

Joghurt

Je moins Aroma, umso besser

Degustationen im 2010 mit unterschiedlich gesüßten Joghurts zeigten, dass die Schweizer Bevölkerung eine Reduktion des Zuckerzusatzes von 10 auf 7% akzeptieren würde. Joghurts mit 5% Zuckerzusatz wurden hingegen kritisiert, sie enthielten zu wenig Aroma, obwohl allen Joghurts die gleiche Menge Aroma beigefügt wurden. Dies zeigt, dass Zucker die Wahrnehmung des Aromas verstärkt.

Um den idealen Aromagehalt für ein zuckerreduziertes Joghurt zu bestimmen, wurden von der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld Posieux ALP-Haras an der Tagung Nutri11, welche im Juni in Posieux stattfand, erneut Degustationen durchgeführt. Die Tester degustierten Joghurts mit nur 7% Zuckerzusatz in den Geschmacksrichtungen Erdbeere oder Mokka mit drei verschiedenen Aromakonzentrationen. Dem Erdbeeryoghurt wurde Erdbeergrundstoff in den Konzentrationen 5, 8 oder 11% zugesetzt, während dem Mokkajoghurt Kaffeeextrakt in den Konzentrationen von 0,3, 0,525 und 0,75% beigemischt wurde. Die Degustationsteilnehmer mussten auf einer Skala von 1–9 den Geschmack bezüglich Süsse und Aroma beurteilen (wobei 5 der Idealmenge entsprach). Obwohl der Zuckergehalt unverändert und die Aromakonzentration mehr als verdoppelt wurde, bemerkten die Tester nur einen Unterschied bei der Süsse. Die Joghurts mit dem höchsten Aromagehalt wurden als zu wenig, die mit dem niedrigsten als etwas zu stark gesüßt empfunden. Generell wurden die Joghurts mit der geringsten Aromakonzentration bevorzugt.

Die Ergebnisse dieser Degustationen zeigen, dass die Wahrnehmung der Süsse bei einer Erhöhung des Aromas sinkt. Um Joghurts mit weniger Zucker aber einem angenehmen Geschmack herzustellen, ist eine Aromaaerhöhung der falsche Weg. Viel mehr muss das Aroma reduziert werden, um ein Gleichgewicht zwischen Süsse und Aroma herzustellen. Magali Chollet, Patrizia Piccinalli