



## Geruchs- und Aromarad für Hart- und Halbhartkäse



Das Aromarad für Hart- und Halbhartkäse wurde zum ersten Mal 1997 publiziert und ist das Resultat der Zusammenarbeit einer Gruppe von Sensorik-Verantwortlichen im Rahmen eines Europäischen Forschungsprogrammes (AIR-CT94-2039).

Obleich diese Darstellung eine leichte Anpassung des ursprünglichen Rades beinhaltet, bleibt ihr Ziel dennoch das Gleiche: ein Werkzeug anzubieten, welches es erlaubt, den Geruch und das Aroma von Hart- und Halbhartkäse möglichst objektiv zu beschreiben.

Dieses Rad besteht aus drei Ebenen. Die erste Ebene ist aus acht Familien zusammengesetzt: milchig, pflanzlich, blumig, fruchtig, braun, tierisch, würzig, andere.

In der zweiten Ebene entdeckt man die Unterfamilien wie z.B. frische, erhitzte oder gesäuerte Milchprodukte. 71 Deskriptoren beschreiben in der dritten Ebene den Geruch und das Aroma von Käse.

### Kontakt

[info@agroscope.admin.ch](mailto:info@agroscope.admin.ch)



[www.agroscope.admin.ch/sensorik](http://www.agroscope.admin.ch/sensorik)



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

Agroscope