

Verkostung von Apfelsäften am Tag der offenen Tür 2024

Auf der Dachterrasse des Fachzentrums Analytik der LWG fanden Verkostungen statt. Neben Weinen aus Forschungsvorhaben konnten auch Apfelsäfte sensorisch beurteilt werden. Diese Verbraucherbefragung diente in diesen Fällen dazu, neue Produkte hinsichtlich der Verbraucherakzeptanz zu prüfen.

Als Ausgangsprodukt für die Saftverkostung wurde der naturtrübe Bio-Apfelsaft der Main-Streuobst-Bienen eG verwendet. Dieser Saft zeichnet sich durch eine ausgeprägte frische Apfelfruchtnote und ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis aus.

Drei Varianten wurden von dem naturtrüben Bio-Apfelsaft angeboten:

- Probe 1: Bio-Apfelsaft so wie er auch in der Region vermarktet wird
- Probe 2: Bio-Apfelsaft mit 7,5 % Holunderblütensirup
- Probe 3: Bio-Apfelsaft mit 7,5 % Aroniasaft

Die Besucher konnten aus den drei Proben ihren Favoriten auswählen. An der Verbraucherbefragung nahmen 209 Personen im Alter von 2 bis 85 Jahren teil. Alle drei Varianten wurden als sehr gut bis gut beurteilt. Sehr häufig wurde die Frage nach der Bezugsquelle gestellt und wir konnten auf die Main-Streuobst-Bienen eG verweisen.

Das Gesamtverkostungsergebnis ist als Kreisdiagramm dargestellt und zeigt die Bevorzugung der Probe 2 sehr deutlich. Der Apfelsaft mit Holunderblütensirup wurde von 110 Personen also 53 % als bester Saft gewählt. Die Proben 1 und 3 wurden weniger oft bevorzugt und lagen mit 22 % und 25 % nahe beieinander.

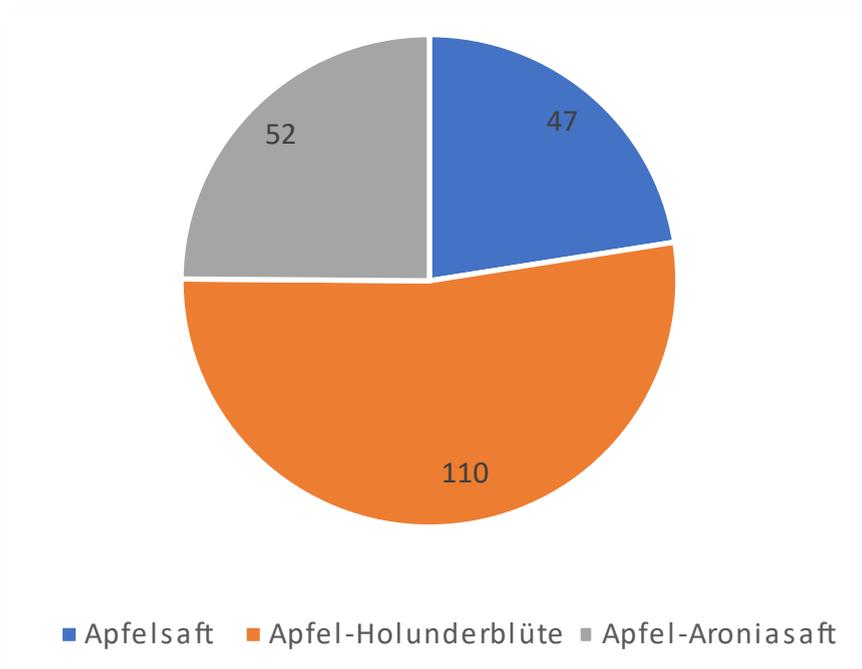


Abbildung 1: Verkostungsergebnis Apfelsaftverkostung (209 Teilnehmer).

Auf dem Verkostungsfragebogen wurde auch das Alter abgefragt, um zu sehen, ob eine Probe in Abhängigkeit vom Alter stärker bevorzugt wird. Die grafische Auswertung liefert ein für uns erstaunliches Bild. Über alle Altersgruppen hinweg wurde die Probe 2, die Mischung aus Apfelsaft mit 7,5 % Holunderblütensirup, bevorzugt.

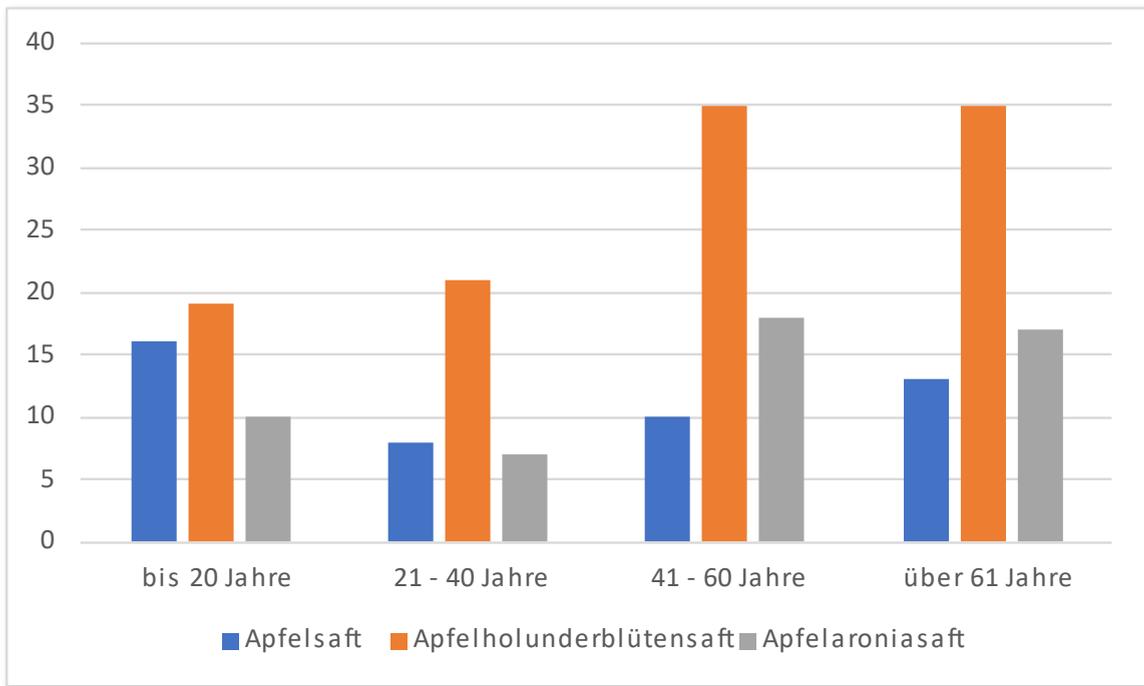


Abbildung 2: Auswertung der bevorzugten Proben nach Alter

Die Untersuchungsergebnisse der Proben geben Aufschluss über das sensorische Ergebnis der Verbraucherbefragung. Die bevorzugte Probe der Apfelsaft mit Holunderblütensirup hat den höchsten Zuckergehalt schmeckt also deutlich süßer als die Proben 1 und 3. Des Weiteren ist in der Probe 2 eine dezente Apfelfrucht, feine Holunderblütennote und leichtes Zitrusaroma sensorisch wahrnehmbar. Die Probe 3, der Apfel-Aroniasaft, zeichnet sich durch eine schwache Apfelfrucht, betonten Gerbstoff und Brombeeraroma aus.

Tabelle 1: Zucker- und Säuregehalt der verschiedenen Apfelsaftsarten

Probe	Sorte	Zucker	Säure
1	Apfelsaft	104 g/l	7,5 g/l
2	Apfel-Holunderblüten	154 g/l	7,8 g/l
3	Apfel-Aroniasaft	103 g/l	7,7 g/l



Bild 1: Impressionen aus der Apfelsaftverkostung

Die Verkostung hat den Besuchern Spaß gemacht und uns gute Ergebnisse zur weiteren Produktentwicklung geliefert.

Bildnachweis: © LWG Veitshöchheim

IMPRESSUM

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim,

Telefon +49 931 9801-0, www.lwg.bayern.de

Fachzentrum Analytik, Fax +49 931 9801-3700, analytik@lwg.bayern.de

© LWG Veitshöchheim, Nachdruck und Veröffentlichung, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.

Stand: Juli 2024