

Die Eigenheiten der Olivenöle

Annette Bongartz, Dozentin für Lebensmittel-Sensorik an der Hochschule Wädenswil, beschreibt im folgenden Beitrag eine Studie über die verschiedenen charakteristischen Eigenschaften von Olivenölen. Dabei wirft sie die Frage auf, ob die sensorische Qualität eines Öls im Widerspruch zur Präferenz der Konsumenten steht.

TEXT: ANNETTE BONGARTZ

Die sinnliche Wahrnehmung von Lebensmitteln ist eine komplexe Angelegenheit – und die Frage nach den beliebtesten Geschmäckern wird sich bei den Konsumenten wohl niemals eindeutig beantworten lassen. Grund hierfür sind persönliche Vorlieben und individuelle Erfahrungen mit dem Produkt. Daraus ergeben sich auch unterschiedliche Erwartungshaltungen an das Aroma von Olivenölen. Das beliebteste Olivenöl wird es also niemals geben. Charakteristische Eigenschaften von Ölen, die bei bestimmten Personengruppen beliebt sind, gibt es aber sehr wohl. Und aus diesem Grund lässt sich vorhersagen, welche charakteristischen Eigenschaften ausgewählter Öle bei welcher Konsumentengruppen ankommen würden. Oder anders ausgedrückt: Man kann aufgrund der Erwartungshaltung von Konsumenten ableiten, welche Olivenöle ihnen besonders gut schmecken würden, da sie

vergleichbare sensorischen Eigenschaften aufweisen.

Für die vorliegende Arbeit wurden objektive Daten zu den charakteristischen sensorischen Eigenschaften ausgewählter extra nativer Olivenöle erhoben. Die Datenerhebung erfolgte im Rahmen des 6th International Olive Oil Award – Zürich 2007 mit Hilfe des Swiss Olive Oil Panels (SOP) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (einer Gruppe trainierter objektiver Olivenölprüfer). Die Vorgaben für die sensorische Beurteilung nativer Olivenöle wurden dabei berücksichtigt (Verordnung (EG) Nr. 796/2002). Zudem wurden im Rahmen eines Konsumententests (Olio 2007) an der Gourmesse in Zürich Akzeptanzdaten mittels einer 9-teiligen hedonischen Skala zur Bestimmung der Gesamtbekanntheit erhoben. Objektive Prüfer, wie Konsumenten, erhielten die Öle jeweils ohne Informationen bezüglich Name, Herkunft und Herstellungsart. So konnte eine Beeinflussung der sensorischen Wahrnehmung durch weitere Faktoren gänzlich ausgeschlossen werden (Caporale, 2006). Eine Auswahl der objektiven und ihrer korrespondierenden subjektiven Datensätze wurde schliesslich statistisch ausgewertet und einer weiterführenden Betrachtung mittels multivariater Auswertemethoden (Meulenet, 2007) unterzogen, um gegenseitige Einflüsse und Abhängigkeiten zwischen einerseits

den objektiven Urteilen und andererseits der Konsumentenmeinung aufdecken und analysieren zu können.

Das Ergebnis zeigt zunächst auf Basis der Auswertung von 55 objektiven Datensätzen, die auf qualitativ besonders hoch stehende Öle zurückzuführen sind, welche es bis in die Finalrunde des IOOA 2007 geschafft hatten, auf welche Art diese durch die 16 ausgewählten sensorischen Eigenschaften (Attribute) repräsentiert werden. Zur Visualisierung der Ergebnisse wurde eine PCA («principal component analysis» oder deutsch: Hauptkomponentenanalyse) angefertigt, welche die Produkte (Olivenöle) und Ihre Eigenschaften (Attribute) in einer sensorischen Landkarte (sensory map/Biplot) abbildet (Abbildung 1). Die Darstellung zeigt, dass die verschiedenen Öle (markiert als Punkt zzgl. lfd. Nr. des Öls aus dem IOOA; nähere Informationen zu den Ölen unter: www.oliveoilaward.ch) durch die 16 ausgewählten Attribute sehr unterschiedlich charakterisiert werden.

Um die Transparenz der grafischen Darstellung und der zugehörigen Aussage erhöhen zu können, wurden im weiteren Verlauf der Auswertung nur noch 8 Attribute und 15 Datensätze betrachtet. Und zwar diejenigen, welche den Ölen zuzuordnen waren, die beim Konsumententest (Olio 2007) beim Publikum am besten abgeschnitten

Information:

Die Ausschreibung für den 7th International Olive Oil Award – Zurich 2008 und den OLIO 2008 läuft noch bis max. Mitte Februar 2008. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bzgl. Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter www.oliveoilaward.ch abrufen. Im Falle von Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: iooa.ilgi@zhaw.ch.

