



Faktaark:

DEN SENSORISKE HONNINGANALYSE

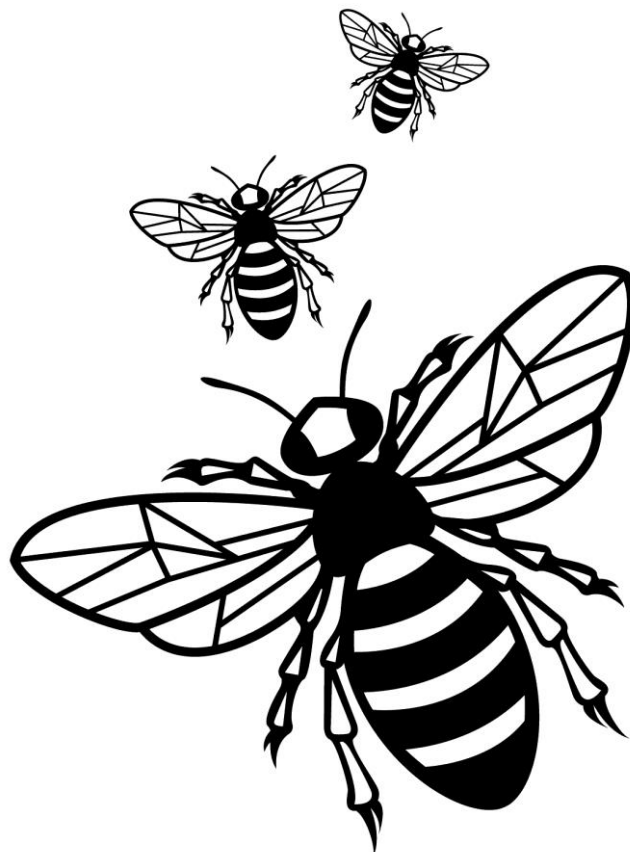
I det følgende er gennemførelsen af en sensorisk honninganalyse kort beskrevet. Der står langt mere om sensorisk analyse af honning i Danmarks Biavlerforenings temahæfte "Sensorik for biavlere" fra 2018.

Forberedelse:

- Velbelyste lokaler med en behagelig varme og uden forstyrrende lugte er bedst egnede.
- Det er bedst at undgå stærke smage og dufte lige inden, man skal lave en sensorisk analyse.
- Hvis man skal analysere og sammenligne flere honninger, skal honningerne have samme temperatur.
- Det kan være godt at rense munden ind i mellem, man smager på forskellige honninger. Det bedste er at tage lidt vand i munden, bevæge det rundt og spytte det ud igen. Man kan også rense munden ved at nippe til små skiver agurk, æble eller brød.

Inden man går i gang, skal man have samlet følgende materialer:

- Honning.
- Kniv og fast underlag.
- Evt. glas eller små skåle til at fordele honningen i. Gennemsigtige er bedst. Tallerkener kan eventuelt også bruges.
- Honningprofilskema.
- Farveguide for faste og flydende honninger.
- Aromahjul.
- Vand, som er rumtemperatur og ikke koldt.
- Friske skiver agurk, æble eller brød.
- Skeer eller evt. træpinde.
- Blyant eller kuglepen.
- Servietter.





DEN SENSORISKE HONNINGANALYSE

Trin for trin:

- Indsaml de nødvendige materialer.
- Skriv honningens nummer eller navn i Honningprofilskemaet under "Honning".
- Angiv om honningen er flydende, fast eller geleagtig i Honningprofilskemaet under "Flydende, fast eller geleagtig (tixotrop)". For flydende honninger angives også om de er helt gennemsigtige, uklare eller ikke gennemsigtige.
- Angiv honningens farve i Honningprofilskemaet under "Farve". Brug farveguide for fast eller flydende honning.
- Ånd ind lige over honningen og noter honningens dufte og hvor intense de er i Honningprofilskemaet under "Duft". Brug aromahjulet til at sætte navn på duftene.
- Brug af aromahjul: Begynd med hovedgrupperne i midten af aromahjulet og vurder først, hvilken eller hvilke hovedgruppe(r), der kan bruges til at beskrive duften. Gå derefter, indenfor de valgte hovedgrupper, videre til mellemgrupperne i den mellemste ring og vurder, hvilken eller hvilke af dem, der passer bedst. Gå til sidst, indenfor de valgte mellemgrupper, videre udad i hjulet til den sidste ring med de detaljerede ord og vælg det eller de ord, der bedst beskriver duften. Læg også mærke til hvor intens duften er, dvs. om duften er svag, medium eller kraftig. For nogen, vil det være mere naturligt at starte yderst i aromahjulet med de detaljerede ord, især hvis honningen har nogle meget kraftige dufte.
- Tag en skefuld honning i munden og lad den fordele sig.
- Noter grundsmagene og hvor intense (svag, medium eller kraftig) de er i Honningprofilskemaet under "Grundsmage".
- Ånd roligt ind og ud, gerne ind gennem munden og ud gennem næsen. Læg mærke til aromaerne og hvornår de kommer, hvor længe de bliver og hvor intense de er og noter det i Honningprofilskemaet under "Aroma". Brug aromahjulet til at sætte ord på smagene.
- Brug af aromahjul: Begynd med hovedgrupperne i midten af aromahjulet og vurder først, hvilken eller hvilke hovedgruppe(r), der kan bruges til at beskrive smagen. Gå derefter, indenfor de valgte hovedgrupper, videre til mellemgrupperne i den mellemste ring og vurder, hvilken eller hvilke af dem, der passer bedst. Gå til sidst, indenfor de valgte mellemgrupper, videre udad i hjulet til den sidste ring med de detaljerede ord og vælg det eller de ord, der bedst beskriver smagen. Læg også mærke til hvor intens smagen er, dvs. om smagen er svag, medium eller kraftig. For nogen, vil det være mere naturligt at starte yderst i aromahjulet med de detaljerede ord, især hvis honningen har nogle meget kraftige smage.
- *For krystalliserede honninger:* Bedøm smørbarheden og noter den i Honningprofilskemaet under "Tekstur og mundfølelse". Smørbarheden bedømmer man ved at smøre honningen ud på et fast underlag med en kniv i et træk. Afhængig af hvor meget kraft man bruger, angives honningen som værende fast (svær at smøre ud), mellemfast (smørbar) eller blød (meget smørbar).
- *For krystalliserede honninger:* Bedøm mundfølelsen. Tag en skefuld honning i munden og lad den fordele sig. Mærk hvordan den føles, efterhånden som den opvarmes i munden. Er den cremet, fed, tør eller frisk kølende som mentol? Hvor store er krystallerne; små, mellemstore eller store, og er de bløde og kornede eller grove og skarpe? Indskriv resultaterne i Honningprofilskemaet under "Tekstur og mundfølelse".
- *For flydende honninger:* Bedøm hvor flydende honningen er og noter det i Honningprofilskemaet under "Tekstur og mundfølelse". Sving honningen rundt i dens beholder og læg mærke til, hvor let den bevæger sig. Er den tykt flydende som yoghurt, mellem flydende som en milkshake eller tyndt flydende som vand.
- *For flydende honninger:* Bedøm mundfølelsen. Tag en skefuld honning i munden, og lad den fordele sig. Mærk hvordan den føles. Bevæg den rundt i munden og føl den mellem tungen og ganen. Er den tynd som vand, mellem flydende som en milkshake, eller tykt flydende som yoghurt. Indskriv resultatet i Honningprofilskemaet under "Tekstur og mundfølelse".