

Hierfür haben die beiden Bäckereien im Netzwerk das Bio Backhaus Wüst Amarant Kracker, die zu 80-90% aus Amarant Vollkornmehl und zu 10-20% aus Kastanienmehl hergestellt wurden und die Eselsmühle süße Stückchen, die zu 100% aus Amarant Vollkornmehl hergestellt wurden, produziert und ausgestellt.

Die Befragung bezüglich der sensorischen Eigenschaften der Amarant Prototypen stieß bei den Fachbesucher durchweg auf ein positives Echo. Insgesamt 12 Personen nahmen an einem speziellen Sensorik-Test teil. Die Teilnehmer beurteilten die Amarant-Cracker und -Kekse befragt nach „Geruch“, Geschmack“ und „Kauftendenz“ auf einer Werteskala von 0-10 (wobei 0 = nicht zutreffend und 10 = zutreffend bedeutet).

Als wichtiges Signal für die weitere Forschungsarbeit kam heraus, dass die Kauftendenz dieser Prototypen bei Kekes und Cracker bei knapp 6 Punkten lag und damit eine erhöhtes Kaufinteresse bereits zu diesem frühen Stadium vorliegt.

Neben dem Feedback zu den Sensorik-Tests gab es vielfältige Kontakte zu Amarant Anbauern und Lebensmittel Verarbeitern sowie nützliche Anregungen bezüglich der Optimierung der Rezeptur. Das Netzwerk erhofft sich, im nächsten Jahr die verbesserten Prototypen wieder auf der BioFach ausstellen zu können.

Pressemitteilung

08.03.2012

Quelle: Hartmut Welck



**Bioaktive
Pflanzliche
Lebensmittel**