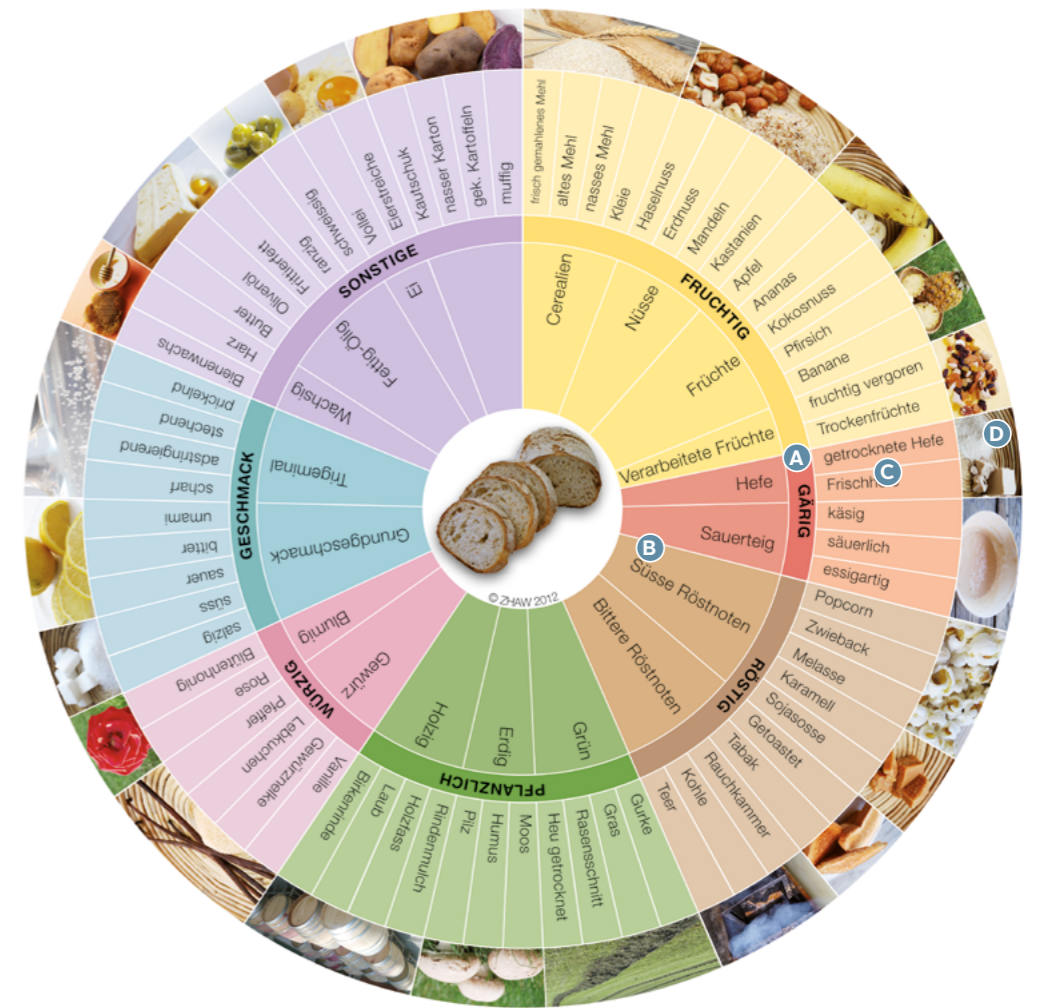


# Degustationsprotokoll «Brot»<sup>®</sup>

Prüfdatum \_\_\_\_\_ Prüfnummer \_\_\_\_\_  
 Brotart \_\_\_\_\_ Brotform \_\_\_\_\_ Prüfungsgewicht \_\_\_\_\_

Beurteilung	Attribute	Bemerkung	Punkte
<b>Äussere Beschaffenheit</b>			
1. Farbe/Visualität Wirkung ganzheitlich	zu hell, zu dunkel, matt, gräulich, unregelmässig		
2. Form und Stand	unregelmässig, zu flach, zu rund, untypisch		
3. Oberfläche/Riss/ Struktur	unregelmässig, wild, blind, untypisch		
4. Volumen/Grösse	gedrungen, zu klein, zu voluminös		
5. Kruste/Beschaffenheit	zäh, schwammig, glasig, spröde, untypisch, zu dick, zu dünn		
<b>Innere Beschaffenheit</b>			
6. Krumenfarbe	dunkel, unregelmässig, streifig, artfremd		
7. Porenbild/ Schnittfläche	zu klein, zu gross, satt, unregelmässig		
8. Struktur Kauzeigenschaften	fest, trocken, krümelig, zäh, klebrig, speckig		
<b>Total</b> Position 1–8 60%			× 0,75
<b>Sensorische Beurteilung</b>			
9. Geruch	säuerlich, muffig, fad, herb, fremd		
10. Geschmack	fad, süsslich, säuerlich, bitter, salzig, fremd, umami		
<b>Total</b> Position 9–10 40%			× 2,0
<b>Gesamtpunktzahl</b>			
<b>Benotung</b>		<b>Gesamtbeurteilung</b>	
5 Punkte = volle Erfüllung der Qualitätserwartung		50–46 = ausgezeichnet	
*4 Punkte = geringfügige Abweichung		45–42 = sehr gut	
*3 Punkte = merkliche Abweichung		41–38 = gut	
*2 Punkte = deutlicher Fehler		37–34 = ziemlich gut	
*1 Punkte = starker Fehler		33–30 = genügend	
*0 Punkte = nicht bewertbar		Der entsprechende Bereich ist anzukreuzen.	
*Bei 4 Punkten und weniger sind die festgestellten Fehler anzukreuzen.		<b>29 Punkte und weniger = ungenügend</b>	

Aroma-Profil	+	++
<b>A</b>	—	—
<b>B</b>	—	—
<b>C</b>	—	—
<b>Aroma-Beschreibung</b>		
<b>Ausprägung</b>		
+ schwach		
++ intensiv		



## BROTAROMABESCHREIBUNG MIT DEM WÄDENSWILER BROTAROMARAD

Das Aromarad ist in vier Ebenen unterteilt:

### A Obergruppe

Die oberste Ebene (mittlerer Kreis) ordnet die im Brot gefundenen Aromen in die sieben Obergruppen fruchtig, gärig, röstig, pflanzlich, würzig, Geschmack und Sonstige.

### B Unterfamilie

Die mittlere Ebene (im Aromarad innen zu finden) beschreibt die Unterfamilien. Zum Beispiel wird die Obergruppe pflanzlich in die Unterfamilien grün, erdig und holzig eingeteilt.

### C Einteilung der Aromen

In der dritten Ebene (Detaillierung, äusserster Kreis im Aromarad) findet man die Einteilung der Aromen in unverwechselbare Produkte wie Vanille oder Pfeffer, aber auch Laub oder gekochte Kartoffeln.

### D Bilder

Bilder illustrieren als äusserer Abschluss des Rades die Produktfamilien.

### Anwendung

Gelesen wird das Aromarad von A Obergruppe nach B Unterfamilie nach C Einteilung der Aromen.

Unterschrift \_\_\_\_\_