

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Arbeitshilfe Aromen- wahrnehmung Fruchtigkeit	07-02-02-Anl02
		Seite 1 von 1
		Revision a

Fruchtigkeit

Orthonasale und retronasale Wahrnehmung

green (grün)	ripe (reif)
Olive (Olivenbrei), grün Gras, frisch geschnitten Tomatenstrauch/-stiel Artischockenstrauch Anderes Gemüse, grün (Mangold, Kohl, ...) Blätter, grün (Olive, Feige, ...) Nuss-/Mandelschale, grün, unreif Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian) Blattsalate, grün Apfel, grün Banane, grün Zitrusfrüchte Gewürze (Vanille, Zimt, ...)	Olive (Olivenbrei), reif Holunderblüte Tomatenfrucht, reif Artischocke, gekocht Anderes Gemüse, gekocht Pilze Nuss-/Mandel-/Pinienkerne Kandierte Früchte Floral (Blüten) Apfel, reif Banane, reif Melone, reif Erdbeere, Himbeere

Aromawahrnehmung findet am olfaktorischen Zentrum statt. Dort befinden sich etwa 10 Mio. Geruchs-sinneszellen, darunter 400 verschiedene mit unterschiedlichen Rezeptoren. Diese Sinneswahrnehmung liefert nicht nur Informationen darüber, wie etwas schmeckt oder riecht, sondern sie dient auch als Warnsystem (ungenießbare, giftige Nahrungsmittel) und zur Kommunikation (Pheromone). Darüber hinaus werden an Gerüche auch emotionale Erinnerungen geknüpft.

Duftstoffe bzw. Aromen können über zwei Wege das Riechorgan erreichen:

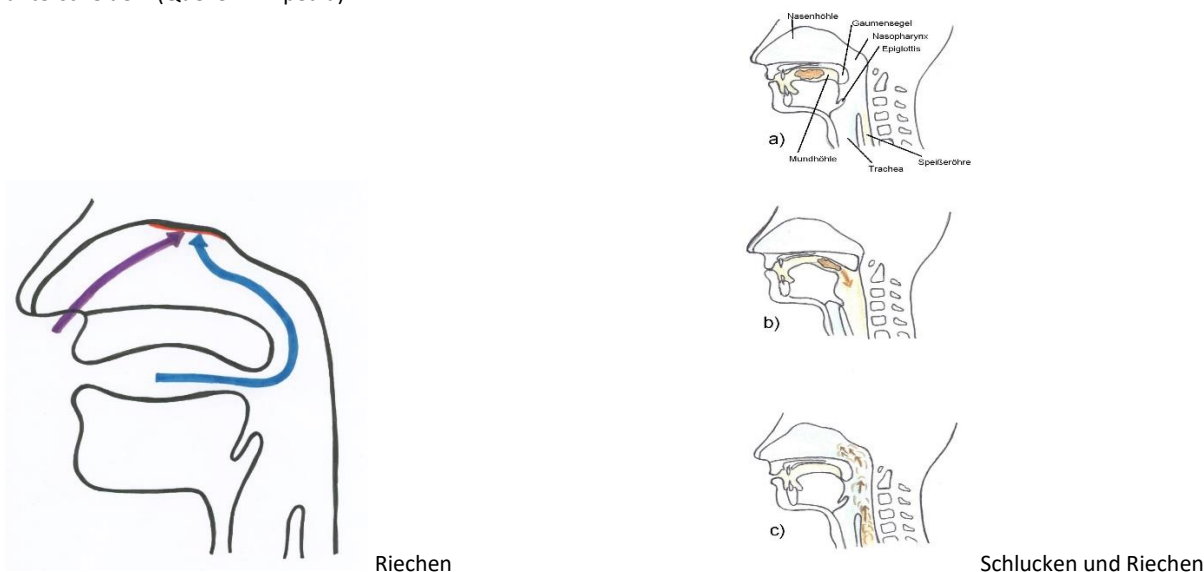
1) orthonasal:

Dies ist die Sinneswahrnehmung, die allgemein als „Riechen“ bekannt ist, z. B. dem Riechen an Blumen oder an einer Tasse Kaffee. Duftstoffe in der Luft werden beim Einatmen durch die Nasenlöcher in die Nasenhöhle zu den olfaktorischen Rezeptorzellen transportiert und wahrgenommen.

2) retronasal:

Beim Verzehr von Lebensmitteln werden die freigesetzten, flüchtigen Aromastoffe über den Rachenraum in die Nasenhöhle zu den olfaktorischen Rezeptorzellen transportiert. Da der Vorgang mit dem Essprozess verbunden ist, wird das wahrgenommene Aromaprofil oft fälschlicherweise als Geschmack bezeichnet. Dass es sich dabei vielmehr um eine Geruchswahrnehmung handelt, lässt sich vor allem bei Schnupfen veranschaulichen. Hierbei werden die typischen Aromastoffe eines Lebensmittels nur noch begrenzt oder gar nicht mehr wahrgenommen (man hat das Gefühl, das Essen „schmeckt“ nicht mehr).

Das retronasale Aromaprofil kann sich aufgrund verschiedener Faktoren (z. B. Kauen oder Speichel) vom orthonasalen Profil unterscheiden. (Quelle: Wikipedia)



Erstellt: A.Schaffer 05.12.2020	Überarbeitet: -	QM-geprüft: C. Blug 07.12.2020	Genehmigt/gültig ab: R. Retsch 07.12.2020
------------------------------------	--------------------	-----------------------------------	--