

HOVEDMÅL

Hovedmålet er å sensorisk beskrive og sammenligne bygg-, hvete- og rugvodka mot en nøytral potetvodka (ref), samt undersøke forbrukeraksept.

Vodkaproduktene er destillert av ØX Tap Room (ØX) i Trondheim. I tillegg skal det undersøkes om produktene kan kategoriseres som landbruksetanol, ut fra krav satt i Forskrift om alkoholsterke og aromatiserte drikke mv..

MATERIALER OG METODER

Det ble utført en sensorisk forbrukerundersøkelse i form av CATA med Aksepttest med 109 deltakere på de fire vodkaene.

Termene til CATA ble generert av fagfolk gjennom smakinger hos ØX.

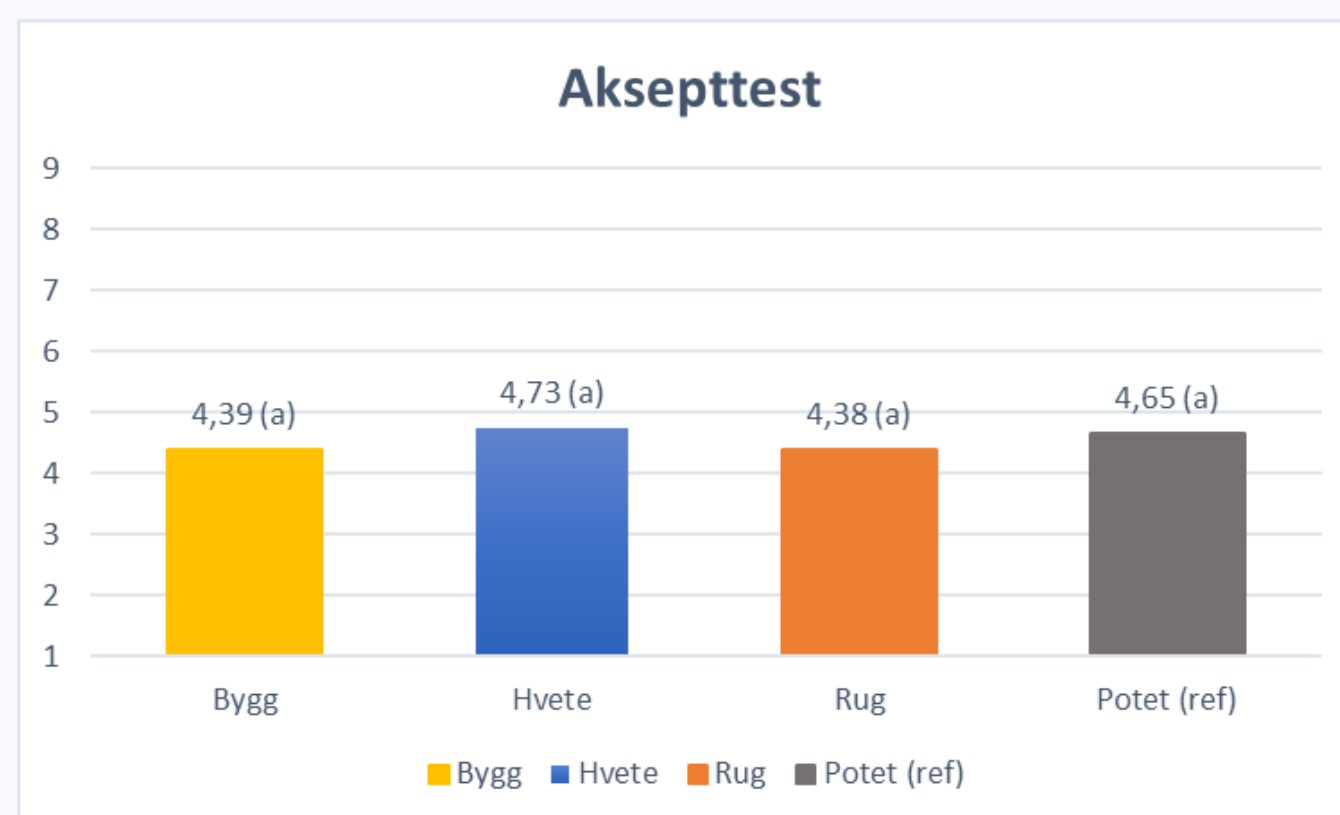
Det ble utført kjemisk analyse i form av gasskromatografi (GC). Ved utførelse av GC var det bygg-, hvete- og rugvodka som ble testet, da potetbrennevinet allerede er bekreftet landbruksetanol av produsent.

KONKLUSJON

Produktene kunne ikke skilles på aksept. Det ble bare oppdaget signifikant forskjell i produktene mellom termene *ettersmak*, *furunål*, *lukt*, *marsipan* og *rund* for forbrukerpanelet.

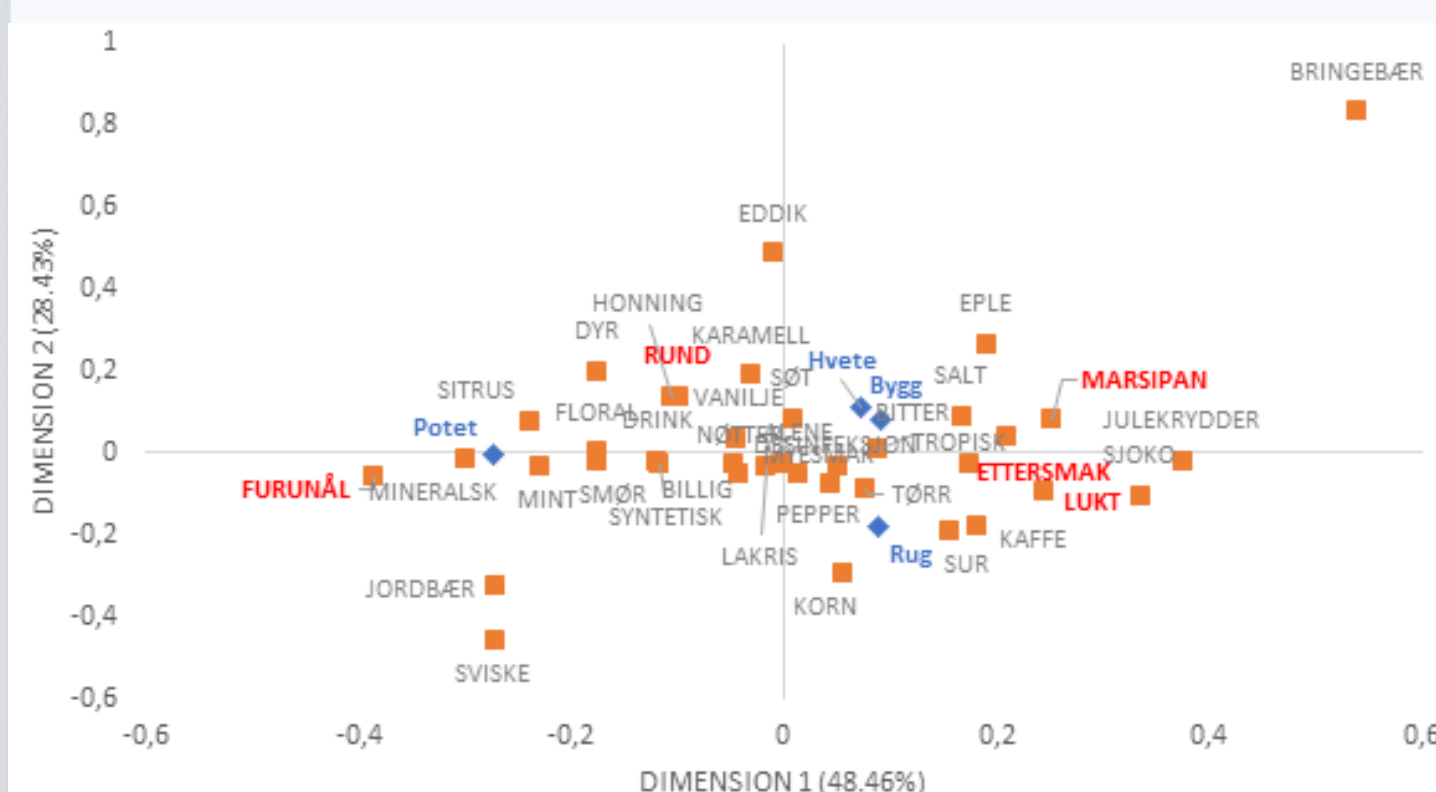
Kolonnen brukt til den kjemiske analysen var ikke tilstrekkelig for å kunne konkludere med noe.

RESULTATER



Forbrukerpanelets (n=109) gjennomsnittlige skalaverdier for aksepttest. Disse er funnet med ANOVA ($p \leq 0,10$).

CA-plottet er en visuell fremstilling av hvilke termer som passer produktet



Kjemisk resultat:

Ved bruk av standarder, ble det funnet retensjonstid for etanol, 6,566 sek, og isopropanol 6,664 sek. Det var derfor ikke mulig å skille disse basert på retensjonstid med anvendt metode og kolonne.

Forfattere:

Kim Hansen, Embret Hansæl & Eline Strømshvåg

Veiledere:

Marte Berg Wahlgren & Lene Waldenstrøm

Takk til

Ulrik Wiedswang Bjerkeli ved ØX TapRoom