



**MAMITO**  
Frittieren mit System

# Qualität is(s)t Geschmack!

## Besserer Geschmack dank Mamito

Neben der Acrylamid-Belastung ist auch die sensorische Qualität ein wichtiges Thema der ZHAW Studie. Ein vierköpfiges, in Sensorik geschultes, Panel wurde zur Verkostung und sensorischen Beurteilung der frittierten Pommes Frites eingesetzt. Die Attribute wurden an Hand anderer Studien und einschlägiger Literatur ausgewählt (Jans, 2017; Matthäus & Fiebig, 2013; Raoux, Morin, & Mordret, 1996). Für die Beurteilung der Pommes Frites wurde eine Konsensprofilierung nach DIN EN ISO 13299 vorgenommen. Die Studie kommt zu dem Ergebnis, dass sowohl bei einer Temperatur von 170 °C als auch 180 °C, die sensorische Qualität der mit Mamito Classic frittierten Pommes Frites objektiv besser ist, da negative sensorische Attribute/Off-Flavors signifikant geringer oder gar nicht wahrnehmbar sind.

## Intensität negativer sensorischer Attribute (Intensitätsskala 1-5) beim Geruch/Geschmack der Pommes Frites nach 32 Betriebsstunden bei einer Frittiertemperatur von 170 °C/180 °C

■ mit Mamito Classic    ■ ohne Mamito Classic

