



MAMITO
Frittieren mit System

La qualité c'est le goût

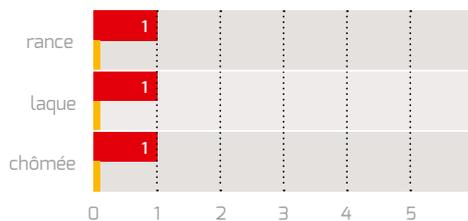
Meilleur goût grâce au Mamito

Cependant, outre les doses en acrylamide, l'étude de la ZHAW s'est aussi penchée sur la qualité sensorielle. Une équipe de quatre testeurs aguerris a été chargée de goûter et de faire l'analyse sensorielle des frites. Les attributs ont été définis à l'aide d'autres études et de littérature appropriée (Jans, 2017 ; Matthäus & Fiebig, 2013 ; Raoux, Morin, & Mordret, 1996). Pour évaluer les frites, on a procédé à un profil de consensus selon la norme DIN EN ISO 13299. L'étude est parvenue à la conclusion qu'à une température de 170 °C et de 180 °C, la qualité sensorielle des frites faites avec Mamito est objectivement meilleure, car les attributs sensoriels négatifs / à saveur anormale sont en nombre nettement inférieur ou même pas perceptibles.

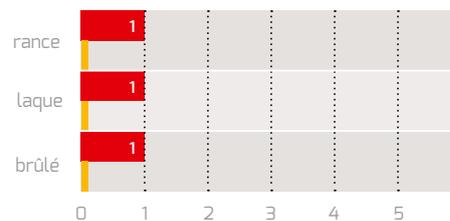
Intensité d'attributs sensoriels négatifs (échelle d'intensité 1 à 5) à l'odorat /au goût des frites fabriquées en 32 heures à une température de cuisson de 170 °C/180 °C

■ avec Mamito Classic ■ sans Mamito Classic

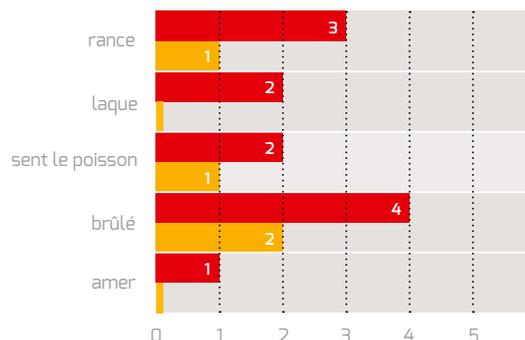
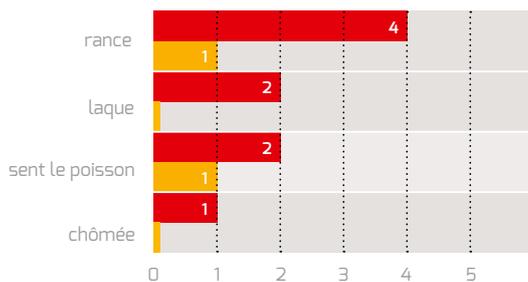
Odeur



Saveur



170°C



180°C