

BEDÖMNING AV BÄR- OCH FRUKTPRODUKTER (MARMELAD OCH SYLT)

OBS! Tag hänsyn till om egentillverkat pektin använts, eftersom det är ytterligare ett hantverkssteg, se Konsistens.

Kontrollera också att pastöriseringen fungerat vid öppnandet av burken (klick-ljud).

	UTSEENDE	KONSISTENS	SMAK & DOFT
Kriterier att beakta	Jämn fördelning av bär/frukt i burk Bevarande av frukten/bärens typiska färg Homogenitet	Produktens homogenitet Korrekt stelning eller ej Saftighet Tunn eller grynig konsistens Råvarans hårdhet Egentillverkat pektin / tillsatt pektin.	Ren doft Intensitet i doft Doft av råvara Defekter som vidbränd eller obehaglig lukt Grundsmaker: sötma, sälta, syrlighet och beska Intensitet i smakaromer Smak av råvara Smaksättning som kryddor Karakter Eftersmak Balans Defekter som vidbränd smak
Poängbedömning	1 – 5	1 – 5	1 – 10

MARJA- JA HEDELMÄTUOTTEIDEN ARVIOINTI - MARMELAADIT JA HILLOT

HUOM! Itse tehdyn pektiinin käyttö on askelta pidemmälle vietyä artesaaniruokaa, ks Koostumus.

Purkkia avatessasi tarkista, että pastöinti on onnistunut (klikk-ääni).

	ULKONÄKÖ	KOOSTUMUS	MAKU & TUOKSU
Arvioinnissa huomioitavaa	Hedelmien/marjojen tasainen jakautuminen purkissa Hedelmien/marjojen värin säilyminen Homogeenisuus	Tuotteen homogeenisuus Onko oikein hyytynyt Mehukkuus Löysä tai rakeinen koostumus Raaka-aineen kovuus Omatekoinen pektiini / pektiini	Tuoksun puhtaus Tuoksun intensiteetti Raaka-aineen tuoksu Tuoksuvirheet esim. palanut Perusmaut: makea, suolainen, hapan ja karvas Maun intensiteetti Raaka-aineen maistuminen Maustaminen Luonne Jälkimaku Tasapaino Makuvirheet esim. palanut
Pisteet	1 – 5	1 – 5	1 – 10