



# Smaak en textuur van verschillende broodsoorten evalueren.

### Opdracht:

Brood is verkrijgbaar in diverse vormen met verschillende smaken en geuren. Na het oefenen en herkennen van de basissmaken (2.1) wordt deze kennis toegepast op brood. De sensorische evaluatie van brood als voedingsmiddel omvat verschillende parameters betreffende smaak en textuur.

### Doelstelling:

Inzicht en kennis te verwerven over de structuur van de verschillende broodsoorten en de daaruit voortvloeiende kwaliteit.

De leerling moet de nodige inspanningen doen om met al zijn zintuigen de verschillende soorten brood te leren proeven. De sensorische analyse zal hen toelaten brood op die manier te benaderen zodat zij daarna een gedegen beoordeling kunnen geven over de verschillende broodsoorten.

**Doelgroep:** 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> graad ASO, TSO, KSO en BSO

**Sluit aan bij de les:** PAV

**Benodigheden:** zie fiche werkwijze

**Vorm:** klassikale inleiding, vergelijkend onderzoek

### Aanvullend lesmateriaal:

'BOOST' achtergrondinformatie voor leerkrachten p. 6  
'BOOST' het magazine voor leerlingen van het secundair onderwijs

→ [www.wakkerebakker.be](http://www.wakkerebakker.be)

→ [www.alledagenbrood.be](http://www.alledagenbrood.be)

## Werkwijze

### Principe: smaak en textuur van verschillende broodsoorten evalueren

#### Materiaal:

- Vier verschillende broodtypes (gesneden): bv. wit, 10-granen, melkbrood, zuurdesembrood, volkoren, rogge, ...
- Plastieken bordjes en bekertjes
- water

#### Vorbereiding:

Plaats twee halve sneden brood van ieder broodtype op het bord. Voorzie ook water om de mond te spoelen. De evaluatie van het brood vindt onmiddellijk plaats om zo uitdroging van het kruim te beperken. Geef ieder broodtype een nummer (brood 1 tot 4).

#### Uitvoering:

Evalueer de broden volgens het voorgestelde formulier 'Sensorische test op brood'. Er wordt eerst gestart met de beoordeling van de broodtextuur waarna de smaak wordt geëvalueerd.

#### Uitwerking:

Bespreek de resultaten.

- Welke broodtype heeft er de voorkeur?
- Hoe verschilt het uitzicht van de verschillende broden?
- Welke smaak is karakteristiek voor een bepaald broodtype en hoe kan je dit verklaren (samenstelling)?