



Foto: Björn Tesch

# Potatisens smakord

**En pilotstudie om hur potatissmak kan beskrivas**

PhD Richard Tellström  
Östergötlands potatisodlarförening och Svensk potatis  
Linköping, 2008

## Innehållsförteckning

Förord - Projektet "Potatisens smakord"	3
Inledning - Kunskapsläget om potatisens smak	5
Syftet med denna studie	5
Metod - Provningsmodell	6
Provningarnas genomförande	6
Material - Provade sorter	7
Diskuterande resultat	8
Smakdiagram för smakord på potatis	8
Osaltad och saltad potatis	10
Samma sorts potatis men från olika odlingsjordar	10
Underkokning, normalkokning och överkokning	11
Potatis tillsammans med kött	12
Gamla sorter – Tillbaks till 1700-talets smakideal	13
Smakdiagram för samtida svenska potatissorter	13
Referenser	18

## Förord - Projektet "Potatisens smakord"

Potatis är sedan drygt 200 år ett av Sverige viktigare baslivsmedel, kanske det viktigaste. Dess väg in i det svenska kosthålllet var långt ifrån en hyllad eriksgata. Till och med grisarna ratade i början potatisen trots vetenskapens listiga drag. Den store botanisten Carl von Linné skriver från sin skånska resa 1749:

*Wi läto hela hopen Swin köras in på gården, och för dem utkastades en anseelig hop av Potatoës rötter, som i sand uti källaren hela wintern blifwit wäl förwarade, at göra försök om Swinen skulle äta dem, hwartill PAN SUECICUS gifwit mig anledning. Men de stygga Swinen fingo icke af sig at äta en enda, utan upsnokade Bröd och andra mutor, som kastades ibland rötterna; men kunde ändå icke förmås, at tugga en enda rot.*

Kokta och tillagade smakade de säkert bättre, även för grisarna. En central person som påvisade potatisens breda användningsområde var Eva de la Gardie. Hon invaldes som första kvinna, endast 24 år gammal, i Kgl. Vetenskapsakademien 1748 efter att ha redovisat sina erfarenheter i skriften "*Försök at tilverka bröd, brännvin, stärkelse och puder af potatos*". Två generationer senare, vid sekelskiftet 1800, var både det fäaktiga och folkliga motståndet mot potatisen borta och den prisades storligen. Idag är potatisen alltjämt ett högt uppskattat livsmedel men mer bland äldre än yngre konsumenter.

Traditionellt sett har potatisen i Sverige saluförts till konsumenten utifrån kokningsegenskaper (fast eller mjölig), grad av växt- och skördeskador (klassning) och liknande positivistiskt iakttagbara fakta. Dessa egenskaper utgör också grund för hur mycket potatisodlarna fått betalt för sin potatis. Potatis har inte sålts med uppgift om hur den smakar när den serveras kokt, stekt, ugnsbakad mm, och odlarna får heller inte betalt för potatisens smakegenskaper även om vissa sorter upplevs vara smakrikare än andra (t.ex mandelpotatis) och därmed betingar ett högre pris.

Richard Tellström, fil dr i måltidskunskap och Kari Pettersson, potatisambasador och f.d. ordförande för Östergötlands potatisodlarförening, träffades i samband med ett måltidsevent i Linköping 2004 och kom då att tala om frågan: Vad smakar potatis egentligen? Ingen av dem kunde egentligen erinra sig några som helst smakbeskrivande ord förutom ett - "ämnet" eller "ämt" - som används för att beskriva livsmedel som inte smakar som de riktigt ska göra och som har en lite syrlig eller sur smak.

Det är dock rimligt att anta att olika potatissorter också borde smaka olika, precis som att olika odlingsbetingelser och olika kokningstider borde kunna göra potatis till en mycket varierad smakupplevelse. Men som filosofen Ludvig Wittgenstein konstaterat så är det endast de saker som vi reflekterar över som vi också har ord för. Därför går vägen till smakupplevelsen genom språket och orden. För utan smakord på potatis så finns det heller ingen potatissmak.

2006 ställde Östergötlands potatisodlarförening tillsammans med övriga lokala potatisföreningar i Sverige samt senare även Svensk Potatis, medel till förfogande för en pilotstudie i syfte att ge sig ut i en okänd smakordsvärld som potatisen antogs vara en del av. Studien har genomförts under 2007 och 2008, och här är dess slutrapport. De undersökta potatisproverna har vänligt ställts till förfogande av Swegro i Skänninge och av Torvald Fälth i Berg Malmbäck utanför Nässjö. Bilderna på potatisen i denna rapport har tagits av Håkan Gillheimer.

Richard Tellström, Fil dr i måltidskunskap,  
Linköping, 12 februari 2008

## **Inledning - Kunskapsläget om potatisens smak**

Den kokta potatisens textur är ett välundersökt område (t.ex Thybo & Martens, 1999). Men hur potatis smakar är mer okänt. Claire Chabanet (2000) undersöker i en studie den sensoriska profilen på 16 olika slags potatis, där en tränad panel använder 30 attribut för att beskriva potatisens textur, arom och smak. Chabanet beskriver potatisen med smakord som söt, kastanj, bakverk, spannmål, rå potatis, kronärtskocka och selleri. Av studien framgår inte klart vilken provad sort som smakar vad. EU har prövat en ansökan om regler för vad som klassificerar galicisk potatis av typen Kennebec (EUR-lex, 2005). Men i ansökan från Spaniens jordbruksdepartement finns inte den galiciska potatisens smakegenskaper beskrivna trots att departementet framhåller att den galiciska potatisen har ”utmärkta smakegenskaper”. Montouto-Graña et al. (2002) har med en tränad panel sensoriskt undersökt den galiciska potatisen, både rå och kokt. Studien är inriktad på potatisens yta, doft, fuktinnehåll och färg, medan smak spelar en mycket liten roll. Som smakupplevelse omnämns ordet ”söt”.

Potatissmaken har i Sverige i äldre tid varit mindre omtalad. Under 1800-talet nämns att potatis som odlats på bränt svedjeland är smakrikare än annan potatis (Svensson 1996:17). Kungl. Lantbruksstyrelsen utfärdade på 1930-talet ”Allmänna regler för handeln med ordinär matpotatis” och som ett kvalitetsmärke för sådan potatis omnämns att den ska ha ”god smak” (Svensson 1996:27). Vad detta närmare innebar framgår inte av reglerna.

Potatisproduktionens fokus är på potatisens textur och potatis säljs idag till konsumenterna utifrån konsistensbeteckningen ”mjölig” eller ”fast”. Dessa beteckningar har tagits fram bl.a. för att fokusera odlingen på en potatissort som inte kokar sönder och fördärvas när den tillagas. Sortutvecklingsarbetet har varit inriktat på att få fram potatis med egenskaper som passar för såväl hemmets som restaurangernas behov, samt sorter som fungerar i potatisodlingen med ett jämnt och säkert skördeutfall.

### **Syftet med denna studie**

Syfte med denna studie är att identifiera och beskriva smaker i kokt potatis utifrån en dialogmetod med en tränad smakpanel.

Avsikten har varit att finna beskrivande smakord på potatis för att ge verktyg till den som intresserar sig för smakrika och mångfacetterade måltidsupplevelser. Orden har setts som en väg till att öka upplevelsen av potatisens smaker och aromer. Projektet har inte syftat till att fastställa vilken potatis som är godast, vilken som är ”bäst” eller andra jämförande värderingar.

Studien har genomförts i en serie provningar med sex provtillfällen under totalt 18 timmar där panelen tränats i att smaka och beskriva sina smakupplevelser. Slutsatserna av provningen ska därför dras med försiktighet och resultatet ses som en pilotstudie.

## **Metod - Provningsmodell**

Provningsarbetet har genomförts med en tränad smakpanel med hjälp av dialogmetoden och med inspiration av vinprovningsteknik, bl.a från Wine & Spirit Education Trusts diplomutbildning och the Wine Aroma Wheel (Noble et al., 1987). Med en tränad smakpanel menas en provningspanel med personer som i samtal med varandra övar upp sin förmåga att känna, identifiera och enas om ord för smakupplevelser (Gawel, 1997; Hermansson 2000). I denna provningsmodell diskuterar deltagarna med varandra om de smaker de känner och vilka smakassociationer proverna ger.

Från början antecknas alla smakord som proverna kommer på. Panelen ska beskriva vad de känner men inte värdera om de gillar eller ogillar det som de provar. Därefter vidtar en diskussionsfas där syftet är att eliminera smakord som betyder samma sak och smakpanelen arbetar med att ena sig om hur bestämda ord sammankopplas med bestämda smakupplevelser. För att stimulera och underlätta för provningsdeltagarna att identifiera smaker har i de inledande provningarna olika slags referenssmaker provats tillsammans med potatisen. En referenssmak är en smak som proverna refererar till. Ett exempel: Om smaken "nötighet" har identifierats under en provning så har proverna fått smakmässigt prova olika slags nötter (t.ex. jordnöt, hasselnöt, valnöt osv.) i kombination med potatisen, för att på så sätt specificera vilken slags nötsmak de tycker att de känner. Vid sidan av nötter har olika grönsaker, rotfrukter, frukter samt grönsakskonserver använts som referenssmaker.

Efter att panelen enats om smakorden har en intensitetsskala för varje smakord tagits fram. Skalan går från stegen 0 till 6, där 6 markerar full överensstämmelse med referenssmaken. Omfånget 0-6 har valts utifrån en bedömningsskala som gruppen tyckt var lämplig.

## **Provningsarbetets genomförande**

Smakpanelen har bestått av sex personer som på olika sätt arbetar professionellt med potatis. De representerar yrken som kock, potatisgrossist, chef för kommunal storköksverksamhet, utvecklare på hushållningssällskapet och potatisodlare. Könsfördelningen i panelen har varit tre kvinnor och tre män. Provningsarbetet har genomförts under ledning av en forskare i måltidskunskap och en särskild provningskokare. Provningskokaren har sört för att provningsarbetet genomförts i ett rytmiskt och kontinuerligt flöde så att proverna fått en kortare paus mellan potatisproverna. Deltagarna har ersatts ekonomiskt för sitt arbete.

Provningsarbetet genomfördes vid sex tillfällen under hösten 2007 och vintern 2008 i en hemkunskapslokal i Trojenborgskolan i Skänninge i Östergötland. Provningsarbetet skedde under tre timmar på vardagkvällar mellan kl 17-20. Provningsarbetets utrustning har varit skolbestick, porslinsallriklar, dricksglas och porslinsskålar. Den totala övningsstiden är cirka 18 h per provare.

Provningskokaren har kokat potatisen med skalet på i 2-3 literskastruller av hushållstyp. Potatisen har satts på spisen i en kastrull med kallt vatten och sedan kokats färdig. För att provkokningen ska ge bra prover till panelen krävs att potatisen kokas i något större kastruller så att kokningen inte blir ojämn. Jämnstora potatisar är också viktigt för att ge en bra kokning. Potatisen har kokats till en konsistens som kan motsvaras vid det italienska pastabegreppet "al dente" (ett visst tand/tuggmotstånd). Det betyder här att en potatissticka, när den sticks i en potatis, lätt glider igenom potatisen men med ett visst, litet strävt, motstånd. Valet av denna kokkonsistens har gjorts för att efterlikna de omständigheter som gäller för när en konsument kokar potatis. Fasta potatissorter har längre koktid än mjöliga sorter och mjöliga sorter "efterkokar" mer än fasta sorter. Olika potatissorter beter sig också olika i kokningen t.ex så har den lilla och långsmala sparrispotatisen förhållandevis lång koktid.

Kokningen har genomförts utan tillsatt salt i kokvattnet. Salt har heller inte använts vid smakprovningen med undantag för ett avsiktligt provningstillfälle. Temperaturen på potatisprovet har serverats så varmt att provarna inte omedelbart kunnat ta in provet i munhålan. Mellan varje potatisprov har provaren kunnat neutralisera sina smaklökar med kranvatten och smörgåskek.

Potatisen har provats i anonyma 3 x 3 cm utskurna kuber för att provarna inte ska ha kunnat identifiera potatissorten genom potatisens form, dess skalfärg eller annan igenkännlig karaktäristiska som allt för snabbt leder fram till vilken sort det var som provades. På så sätt har provens ursprung i någon mån kunnat anonymiseras och förutfattade uppfattningar ha minskats. Potatisen har delats på neutrala skärbräden då potatisen annars lätt tar åt sig av sådant som tidigare legat på skärbrädan. Provningskokaren har presenterat varje potatisprov med ett slumpmässigt valt tresiffrigt nummer. Efter provningen och diskussionen har den provade potatissorten avslöjats för panelen.

När potatisens doft har undersökts har den serverats med skalet på, och smakpanelen har själv delat på potatisen. Detta tillvägagångssätt har varit viktigt för att frigöra potatisens doft omedelbart i anslutning till provpanelens näsor. Doftprovningen har varit en del av arbetet med att finna smakord men separata doftord har inte arbetats fram.

### **Material - Provade sorter**

Antalet potatissorter som provats har varierat mellan tre och nio sorter per provning, där nio markerat en övre gräns för vad provarna upplevt sig kunna reflektera över vid ett och samma tretimmarsstillfälle. Potatissorterna har återkommit vid olika provningstillfällena. Sorterna har valts utifrån det utbud som funnits på marknaden vid provningstillfallets genomförande.

Följande elva kommersiellt tillgängliga sorter har provats:

- Amandine
- Asterix
- Bintje
- Cherri
- Folva
- Fontane
- King Edward VII
- Mandelpotatis
- Melody
- Sparrispotatis
- Terra Gold

Ett antagande har gjorts om att det finns olika vägar till potatisens smakord, och att vissa provkombinationer ger vissa ord och andra kombinationer andra ord. Sammantaget har därför förmodats att en bukett av kombinerade sortprovningar ger bredaste smakordsutfall för denna explorativa studie.

Utöver de provade sorterna har också delstudier genomförts där olika kringfaktorer ändrats (koktid, salthalt och kombination med kött). Den provade potatisen har odlats i Östergötland under 2007 (med undantag för Cherri som odlats på Gotland).

Odlingssäsongen i Östergötlands län 2007 var ojämn. Odlingsåret präglades av den blöta sommaren med stora mängder regn som ödelade många potatisfält. Det resulterade i försämrad skörd och kvalitet. Dock fanns delar av länet som hade en fullt normal skörd.

Vid sidan av den provningsserie som baserats på sorter som finns i handeln idag har en provning av en historisk sort genomförts (Gammalsvensk röd, odlad i Småland).

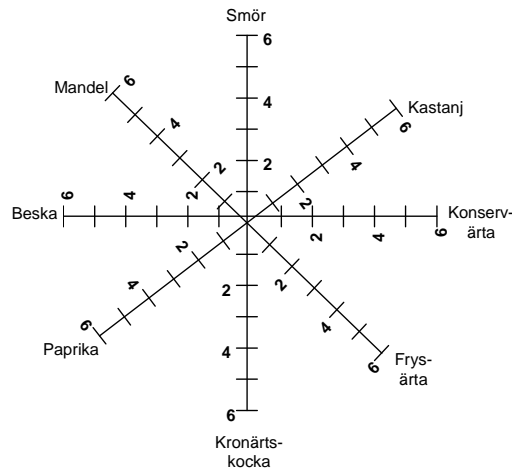
## **Diskuterande resultat**

### **Smakdiagram för smakord på potatis**

I varje provning har smakord skapats och diskuteras för att matcha de upplevda smakerna. De smakbeskrivande orden är hämtade från följande etablerade livsmedel; svenskt smör, ugnsbakade kastanjer, burkkonserverade gröna ärter, frysta färska gröna ärter, kokt kronärtskocka, färsk grön paprika och rå mandel, samt så har ordet beska använts. Inga nya ord har hittats på.

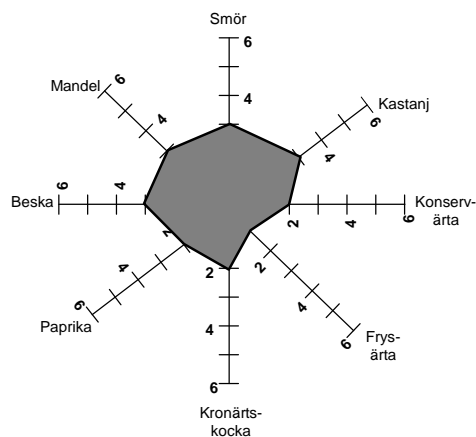
Olika provare i panelen upplever smakintensitet olika. För vissa är smaken påtaglig, för andra förnimbar. Efter att panelen enats om grundsmakord och intensitetsskala har dessa översatts till ett smakdiagram som därefter använts i de efterföljande provningarna.

Smakdiagrammets nedre halva är särskilt kopplad till de tre viktiga grundsmakerna sötma, syrlighet och beska men där finns också aromer som tillsammans med diagrammets övre aromhalva, ger respektive potatissort dess smakkaraktär (figur 1):



Figur 1: Smakdiagram för de slutligt bestämda orden för potatissmak.

Värdeomdömet på en provad potatissort kan rapporteras med både smakdiagram och beskrivande text. För att inte låta enstaka starka eller svaga intensitetsomdömen, som sticker ut från gruppens samlade omdöme, och som därmed riskerar att snedvrider sammanställningen, så har det högsta respektive det lägsta avgivna värdet tagits bort i de sammanräkningar som återges nedan. Och om en smak endast har upplevts av enda provare så har det omdömet tagits bort i sammanräkningen. Smakerna, och i det här fallet några dofter, som panelen känner hos en potatissort kan sammanfattas på följande sätt (figur 2):



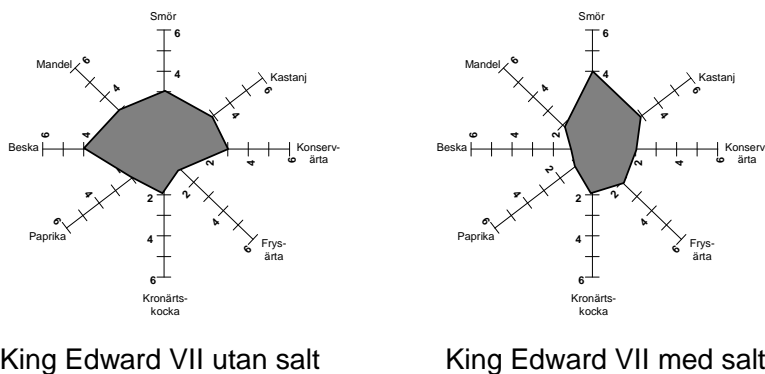
## Asterix

Figur 2: Smakupplevelse i diagramform för potatissorten *Asterix*. I den fria värdetexten har provarna lagt till följande beskrivningar: Ärtig doft, doft av kronärtskocksblad, torkad gammal citron och varma bastubräder, smak av söt lakrits, rotselleri, grön paprika, jordnöt och sträv valnöt.

## Osaltad och saltad potatis

Salt är en vanlig krydda vid både kokningen och potatisens servering, och saltets smakinverkan är därför av intresse att undersöka.

I en delstudie provades samma sorts King Edward VII med och utan salt för att se hur saltet påverkar smaken (figur 3). Provaren har själv applicerat önskad saltmängd genom att ta saltet i nypan och sprida ut det över provet



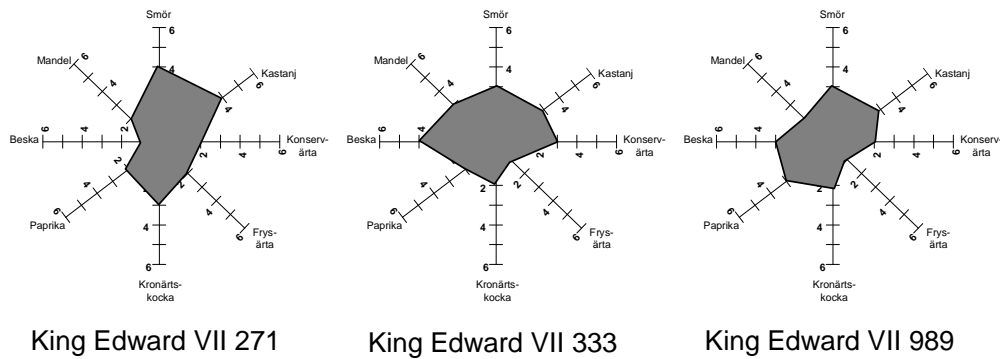
Figur 3: Smakdiagram för smaken på samma sorts King Edward VII med och utan salt serverat på provet.

**Kommentar:** Provningen indikerar att det kända faktumet att salt minskar smaken av upplevd beska också gäller för potatis. Samtidigt ökar den upplevda smaken av smörighet. Generellt sett minskar saltet potatisens samlade smaktryck och smakupplevelsen blir mer obalanserad åt åt det sötare hållet.

## Samma sorts potatis men från olika odlingsjordar

Potatis odlas på många olika jordar och även om det är samma utsäde eller åtminstone samma sort är det rimligt att anta att odlingsbetingelserna påverkar smaken.

En delstudie av tre sorters King Edward VII genomfördes där de tre sorterna odlats i olika jordtyper men med det gemensamma att jorden har inslag av syrsand (jord på gammal sjöbotten som kan vara uppblandad med olika andelar lera och/eller mull) (figur 4, nästa sida).



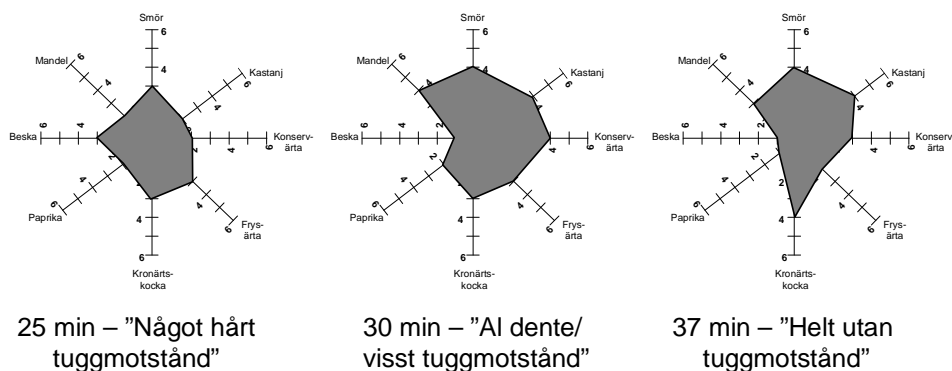
Figur 4: Smakdiagram för smaken på King Edward VII från tre odlingsjordar. Prov nr 271 och nr 333 är odlad på lätt syrsand men på olika platser och prov nr 989 är odlad på en jord med blandad lera och mullrik syrsand.

**Kommentar:** Olika jordar ger olika smaker på potatisen, vilket sannolikt gör den mer eller mindre lämplig att kombinera med andra livsmedel.

### Underkokning, normalkokning och överkokning

Konsumentens vanligaste sätt att värmebehandla potatis är att koka den. Koktiden påverkar hur smaken utvecklas.

I en provning kokades King Edward VII-knölar till tre olika konsistenser och provades därefter. Tiden avser från det att potatisen sätts på spisen i kallt vatten till dess den tagits upp ur grytan (figur 5).



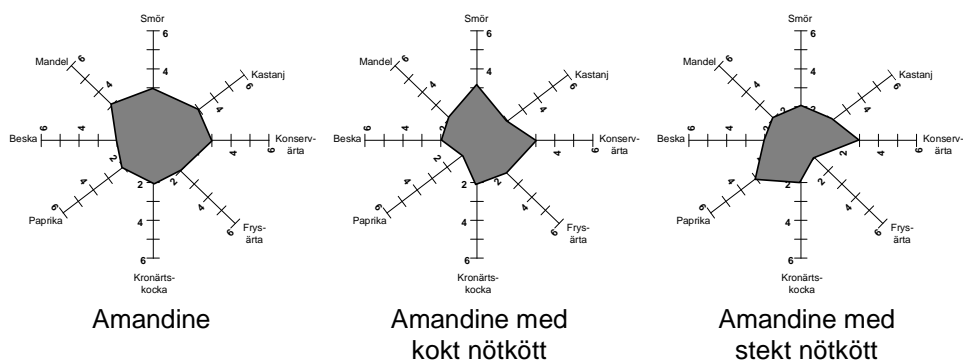
Figur 5: Smakdiagram för smaken på samma sorts King Edward VII kokad olika lång tid. Provet kokades till konsistens "något hårt tuggmotstånd" (25 minuter), "al dente" (30 minuter) och till konsistensen "helt utan tuggmotstånd" (37 minuter).

**Kommentar:** Kokt potatis har ett smakoptimum, ett smakfönster som öppnas och stängs, och där beska, syrliga och söta smaker vid en tidpunkt balanserar varandra optimalt till potatissortens smakharmoni. Underkokning leder till utvecklad smak med större beska och överkokning till en sötaktigare jolmighet.

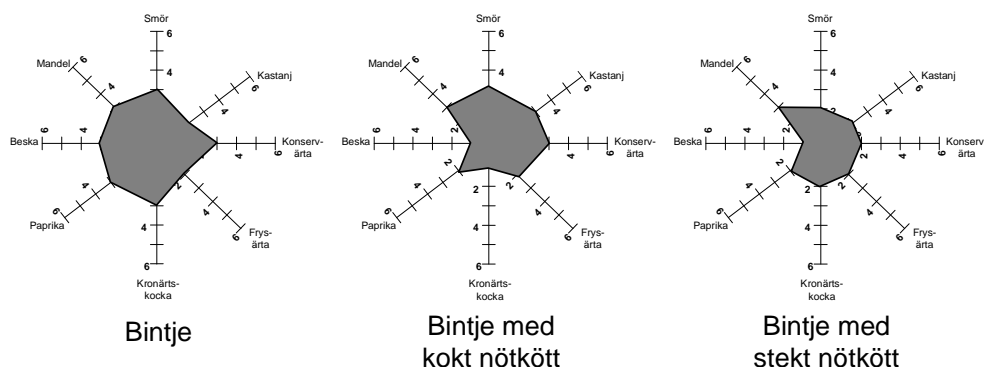
## Potatis tillsammans med kött

Konsumenten äter i allmänhet kokt potatis i kombination med många andra livsmedel. En vanlig måltid kan t.ex bestå av kokt potatis, stekta köttbullar, kokt gräddsås, ättiksinlagd gurka, sockerkonserverad lingonsylt och till detta bjuds kanske fermenterat öl och en råkostsallad med en kryddig oljevinigrette. I denna smaksymfoni kan enskilda smakanslag vara svåra att identifiera. Det är därför också en komplex sak att smakmässigt beskriva ett enskilt livsmedel när så många andra smaker och konsistenser konkurrerar om uppmärksamheten.

För att undersöka vad som händer med potatissmaken i kombination med ett (1) enda annat livsmedel har en provning genomförts där kokt potatis provats med kokt respektive stekt kött (lövbiff från nötdjur). I kokprovet har köttet sjudits i vatten utan smaktillsatser till en ”al dente”-konsistens. I stekprovet har köttet stekts i stekpanna utan smaktillsatser i smör-rapsolja (Arla) till ”al dente konsistens” och en brun stekyta (Maillard-reaktion). Köttet har sedan provats i kombination med potatissorterna Amandine och Bintje (figur 6 och 7).



Figur 6: Smakdiagram för samma sorts Amandine i provningskombination med kokt respektive stekt nötkött.



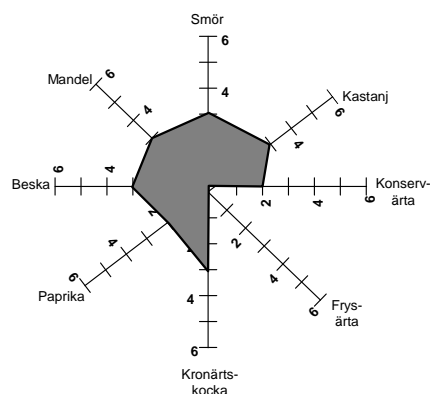
Figur 7: Smakdiagram för samma sorts Bintje i provningskombination med kokt respektive stekt nötkött.

**Kommentar:** Både kokt och stekt kött konkurrerar med potatisens smak. Potatissmaken i Bintje är högre med kokt nötkött än stekt. Amandine får en syrligare smak med stekt nötkött än med kokt kött.

## Gamla sorter – Tillbaks till 1700-talets smakideal

Antalet potatissorter har över tid varit stort. Förädlningar och korsningar av har gjort att det som mest, i slutet av 1800-talet, antas ha funnits över 550 sorter på den europeiska marknaden (Svensson 1996:51). I vår tid har utbudet minskat men är fortfarande stort.

Smaken på de första sorterna som introducerades i Sverige på 1600- och 1700-talet vet vi idag litet om. En av de äldsta sorterna som vi fortfarande kan prova är Gammalsvensk röd. Den kan följas tillbaka till Jonas Alströmer och år 1724, och är känd under namnet "nolor" efter Alströmers herrgård Nohaga. Sorten utmärks av små knölar, rödaktigt skal och mycket djupt liggande ögon. Sorten har en mängd olika namn och drygt 50 (!) st är noterade: tusenbröder, Våmhus, frickar, enveta potäter, Visingsö röd mfl. Nolor finns idag inte i kommersiella odlingar men hålls vid liv i levande genbanker. Provningen genomfördes på samma sätt som övriga provningar i denna studie (figur 8).



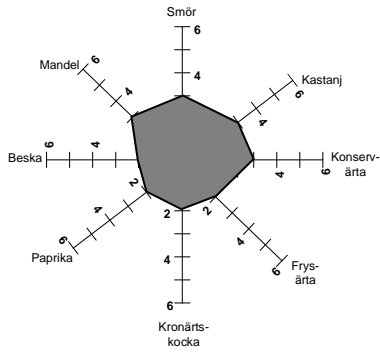
### Gammalsvensk röd

Figur 8: Smakdiagram för Gammalsvensk röd. Provarna har angivit att det är en mycket smakrik potatis med rostade toner och smak av cashewnöt. Den har en påtaglig efterbeska då den saknar balanserande sötma.

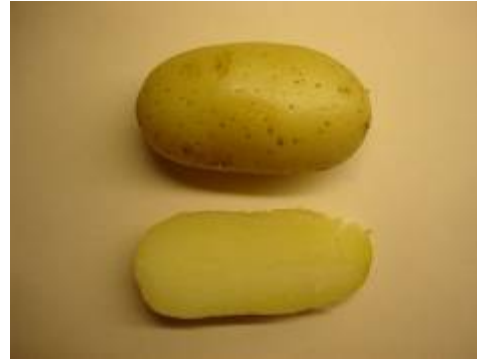
**Kommentar:** Provningen av den gamla sorten gör det möjligt att komma nära de smakideal som fanns på 1700-talets början. Vid denna tid åt man en mycket saltare kost än vad vi gör idag varför sortens påtagliga efterbeska sannolikt inte upplevdes lika starkt som den gör för oss idag.

## Smakdiagram för samtida svenska potatissorter

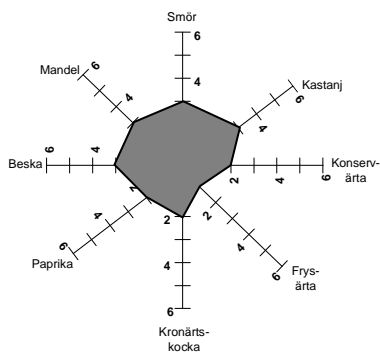
Studien har varit inriktad på att dels finna potatisens smakord, dels beskriva smakerna på några av de vanligaste förekommande potatissorterna på den svenska konsumentmarknaden 2007-2008. Provningsgruppens provningar av de olika potatissorterna har utfallit enligt följande (i bokstavsordning). Bilderna visar potatisen i kokt form.



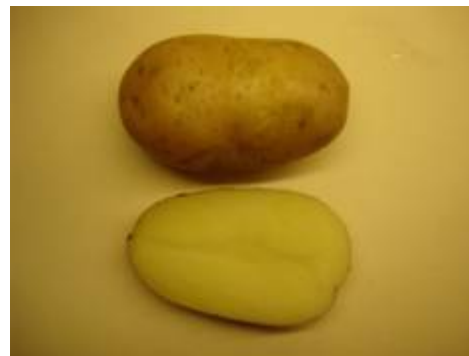
**Amandine**



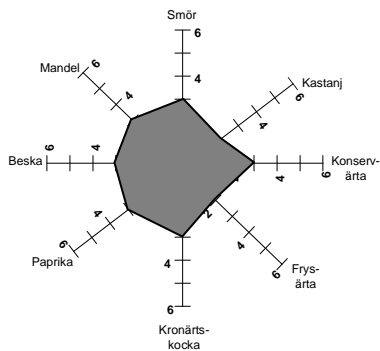
Figur 9: Amandine  
Smak av kastanj och mandelsötma, liten beska.



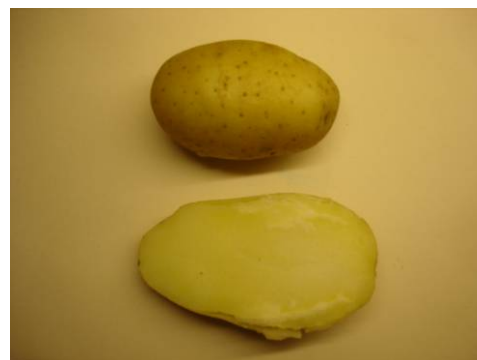
**Asterix**



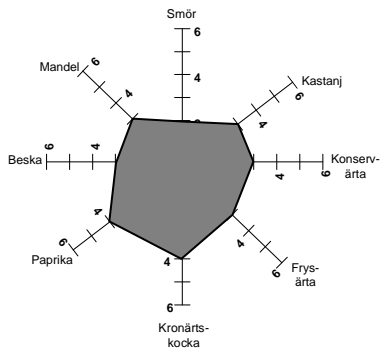
Figur 10: Asterix  
Smak av smörig kastanj, viss jordnöt, viss smak av kikärt, jordärtskocka och syrlig paprika med liten beska.



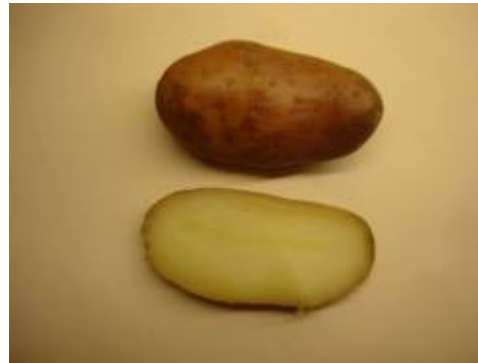
**Bintje**



Figur 11: Bintje  
Smak av kronärtskocka och lite grön frysärta, syrlig paprika och viss beska.

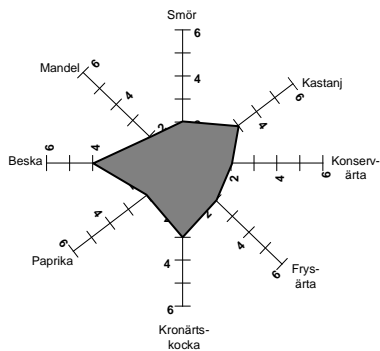


**Cherri**



**Figur 12: Cherri**

Fyllig smak av nötig kastanj, viss smörighet, konserverad grön ärta, något syrlig och liten pepprighet med smak av kronärtskocksblad.

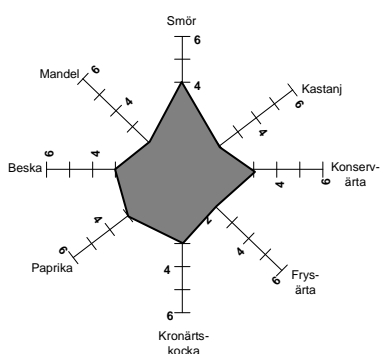


**Folva**

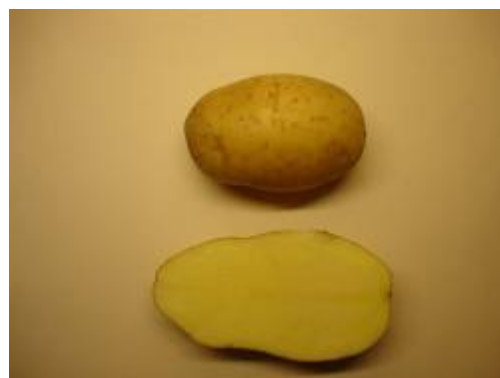


**Figur 13: Folva.**

Smak av kastanj, pinjenöt, viss smörighet, beska, liten syrlighet och liten pepprighet.

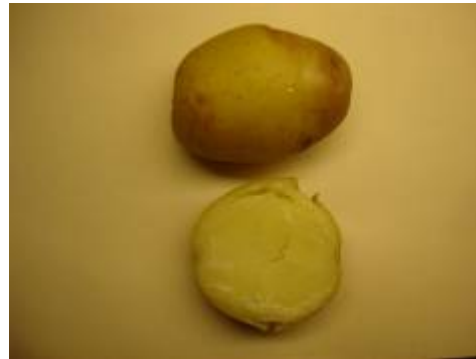
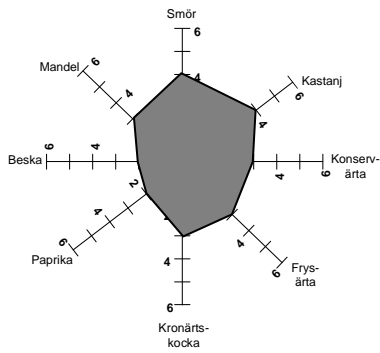


**Fontane**



**Figur 14: Fontane**

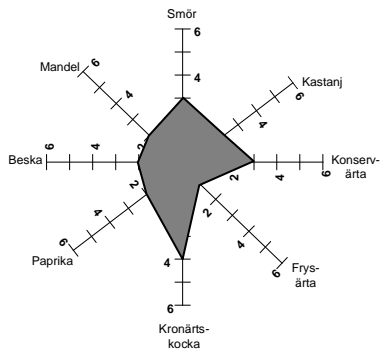
Smak av smörig söt palsternacka, liten mandel och hasselnötsmak, viss kikärta, liten beska.



### King Edward VII

Figur 15: King Edward VII

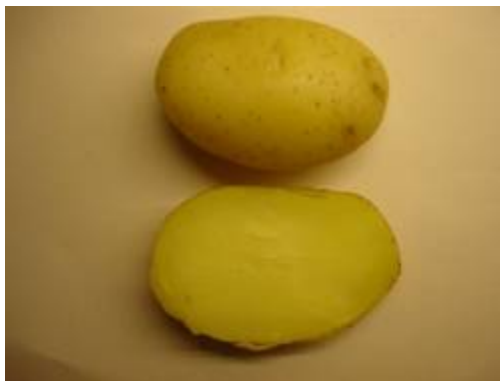
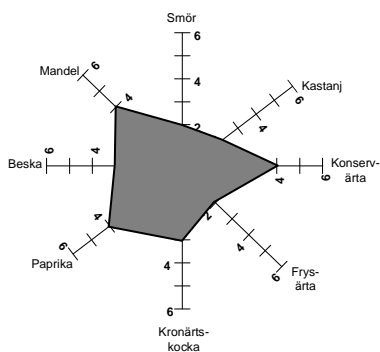
Stor smak av smörig kastanj, liten mandel och valnöt, grön konservärta och syrlig spenat.



### Mandelpotatis

Figur 16: Mandelpotatis

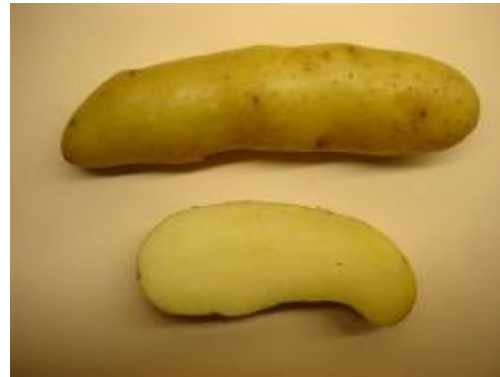
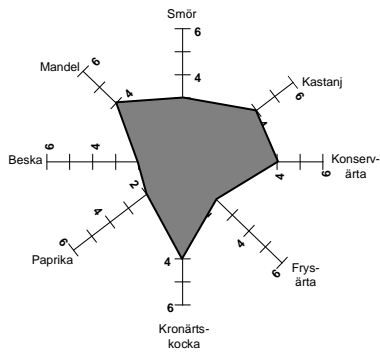
Smak av söt solroskärna och pinjenöt, grön konservärta och viss vitpepprighet.



### Meoldy

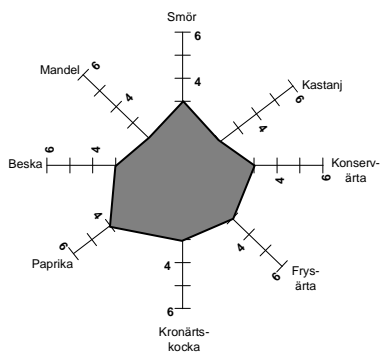
Figur 17: Melody

Smak av sylig paprika med viss jordighet och söt grön konservärta.



### Sparrispotatis

Figur 18: Sparrispotatis  
Smak av smörig kastanj, fyllighet, torkad citron, oxiderad olja och viss beska.



### Terra Gold

Figur 19: Terra Gold  
Smak av syrlig tomatplanta med beska och ärtsmak. Viss smörighet.

---

## Referenser

Chabanet, Claire (2000). Statistical analysis of sensory profiling data. Graphs for presenting result (PCA and ANOVA). *Food Quality and Preference* 11 (2000), s. 159-162.

EUR-lex (2005). Ansökan om skydd för Patata de Galicia. Tillgänglig på Internet 6 januari 2008 på URL: [http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/sv/oj/2005/c\\_240/c\\_24020050930sv00280031.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/sv/oj/2005/c_240/c_24020050930sv00280031.pdf).

Gawel, R. (1997). The use of language by trained and untrained experienced wine tasters. *Journal of Sensory Studies*, 12, s.267-284.

Hermansson, Per (2000). Vad är sensorisk analys? I: *Våra drycker*. Johansson, B. W., & Salomonsson, A. (red). Stockholm: Carlsson bokförlag, 167-190.

Martens, H.J. & Thybo, A. K., (2000). An integrated microstructural sensory and instrumental approach to describe potato texture. *Lebensmitten Wissenschaft und Technologie*, 33, s. 471-482.

Noble, A. C., Arnold, R. A., Buechenstein, J., Leach, E J., Schmidt, J. O., and Stern, P. M. (1987). Modification of a standardized system of wine aroma terminology. *American Journal of Enology and Viticulture*, s. 143-146.

Svensson, B. (1996). *Svensk potatisodling under 1900-talet. Potatisen i forskning och undervisning. Institutionen för växtodlingslära i Ultuna 1957-1991*. Stockholm: Kungl. Skogs- och lantbruksakademien.

Thybo, A. K., & Martens, M (1999). Instrumental and sensory characterization of cooked potato texture. *Journal of Texture Studies*, 30, s. 259-278.

- - -