

En verden af smag



Duft og smag hænger uløseligt sammen, når Lisbeth Ankersen laver smagsvurderinger af forskellige fødevarer.

Lisbeth Ankersen, der ejer InnovaConsult i Skødstrup, er specialist i smag. Med præcise smagsvurderinger kan hun være med til at udvikle produkterne og bruge de rette ord i markedsføringen

Hvordan smager et Ingrid Marie æble, og hvorfor smager det lige præcist sådan? Et spørgsmål som kan være svært at give et præcist svar på, med mindre man lever af at smage og sætte ord på smagsoplevelsen.

Lisbeth Ankersen startede for knap to år siden virksomheden InnovaConsult. Her tilbyder hun sammen med sine medarbejdere fødevarerproducenter at lave smagsvurderinger af deres produkter blandt andet i forbindelse med produktudvikling og markedsføring.

Et af de nyeste projekter er i samarbejde med Blomstergården ved Viborg. De har i alt 300 forskellige æblesorter, hvor InnovaConsult skal lave en detaljeret vurdering af 150 af dem.

- Det kan hjælpe producenterne til at udvælge de rigtige sorter og markedsføre dem rigtigt. Det kan være ét æble er godt til grød, andre til juice eller som spiseæbler. Det kan også sige noget om, hvad opbevaringsbetingelser og dyrkning betyder for smagen, siger Lisbeth Ankersen.

Hun mener, at der på det danske marked er et uudnyttet potentiale til at brande sine produkter. Vinavlere formår eksempelvis at brande deres produkter i en helt anden grad end danske frugt- og grønsagsavlere. Her er blandt andet et stort kendskab til smagen

afgørende for at kunne lave den rette markedsføring.

Passioneret og professionelt

Lisbeth Ankersen er uddannet kemiker og har knap 20 års erfaring fra fødevarer- og medicinalindustrien, hvor hun blandt andet har siddet i en række lederstillinger. Det er den erfaring, hun nu bruger både hos større fødevarerproducenter og mindre producenter med specialprodukter som honning, mjød, kirsebærvin og hos grønsagsavlere. Hun er blandt andet tilknyttet som fast konsulent hos en af verdens største chokoladeproducenter – italienske Ferrero. De er kendt for produkter som Ferrero Rocher, Nutella og Kinder.

Interessen for smag har altid været der for Lisbeth Ankersen.

- Jeg er nok lidt af en nørd, når det kommer til smag. Jeg kan slet ikke lade være med at engagere mig personligt. Nu hvor jeg arbejder med æbler, så går jeg også og laver æblejuice i fritiden og afprøver alt muligt, giver hun som eksempel.

Den personlige nysgerrighed på smag og den professionelle tilgang som kemiker giver hende mulighed for at hjælpe fødevarerproducenter med at sætte ord på, hvordan deres produkter smager og hvorfor, og derigennem være med at udvikle produktet.

InnovaConsult

Virksomheden ligger i Skødstrup ved Århus og ejes af Lisbeth Ankersen. Et af deres specialer er smagsvurdering.

Vurdering af smag og konsistens kaldes også sensorik. En professionel sensorisk vurdering af et produkt anvendes til produktudvikling, optimering af smag og konsistens, markedsføring og kvalitetssikring som redskab til at vurdere, om produktets smag og konsistens er ens fra gang til gang og over tid.

En sensorisk vurdering kan også anvendes til at vurdere forskelle og ligheder mellem egne og konkurrenters produkter.

Analytisk tilgang

Det er vigtigt for Lisbeth Ankersen, at producenterne er med i processen om smagsvurderingen. Derfor gør hun altid meget ud af at sikre, at de forstår de termer, hun bruger om smagen. Det er vigtigt for det videre arbejde, at alle er med på, hvad der menes, når noget smager grønt, krydret eller kølende.

- Det hjælper at sætte beskrivelse på smag. Når noget smager grønt, så skal man tænke på nyslået græs, en god olivenolie og grønne æbler. Det er godt, hvis man får lov at sætte dufte på ordene, siger Lisbeth Ankersen. I den forbindelse bruger hun en række små flasker med koncentrat. Ved at dufte til dem bliver det nemmere at sætte ord på smagsnuancerne. Et rødt æble lugter og smager eksempelvis anderledes end et grønt æble. Lisbeth Ankersen bruger selv duftene, men de er ikke mindst vigtige, når opgaven lyder på at undervise producenter eller medlemmer i et smagspanel. Selv er hun det, man kalder en supersmager, hvilket ganske enkelt handler om antallet af smagsløg på tungen og dermed evnen til at smage nuancerne. Samtidig er hun rutineret at bevare fokus, når det kommer til selve smagningen.

I en smagsvurdering ser Lisbeth Ankersen først på den kemiske sammensætning af produktet, hvis det eksempelvis handler om chokolade eller kirsebærvin. Hvilke smagsbeskrivelser kaldet deskriptorer kan hun forvente at finde i produktet. Derefter er det selve smagsvurderingen og den efterfølgende beskrivelse, som skal give producenten større viden om sit eget produkt.

Kvalitetstest og markedsføring

Når man som forbruger står foran hylderne i supermarkedet eller specialbutikken, så kan det være svært at træffe valget om, hvilken honning, olie med videre man skal købe. Lisbeth Ankersen tror på, at det er en fordel for producenten, hvis der er en god beskrivelse

//

Mange synes, det bliver mere spændende at arbejde med deres egne produkter, fordi der åbner sig en helt ny verden for dem, og de bliver opmærksomme på nogle helt nye nuancer i deres produkter end tidligere. Det er også det, som gør mit job spændende

//

Lisbeth Ankersen, InnovaConsult



Lisbeth Ankersen driver virksomheden InnovaConsult fra kontoret ved Segalt Mølle, men meget af arbejdet foregår ude hos kunderne.

på produktet til at hjælpe forbrugeren på vej, så de har andet end emballagen og prisen at gå ud fra. Det hjælper med at differentiere varen fra konkurrenternes. I den forbindelse er det vigtigt ikke at oversælge produktet men give den bedste smagsbeskrivelse, som også lever op til virkeligheden.

- Hvis man har en positiv forventning, og den bliver indfriet, så oplever man produktet endnu bedre, end det er. Hvis forventningerne til gengæld er højere, så har det modsatte effekt, siger Lisbeth Ankersen.

Nogle fødevarer varierer i smagen fra sæson til sæson eksempelvis honning og vin. Andre skal helst have samme smag fra gang til gang. Ved at have en klar smagsbeskrivelse af produktet, er det nemmere at sikre kvaliteten over tid, da man kan sammenligne mere præcist.

Nogle fødevarereproducenter har InnovaConsult et længere samarbejde med, mens det ved andre begrænser sig til et par møder. Udover det faktuelle viden, som de erhverver sig om deres produkter, oplever Lisbeth Ankersen, at de får noget mindst lige så vigtigt med fra samarbejdet.

- Mange synes, det bliver mere spændende at arbejde med deres egne produkter, fordi der åbner sig en helt ny verden for dem, og de bliver opmærksomme på nogle helt nye nuancer i deres produkter end tidligere. Det er også det, som gør mit job spændende, lyder det fra smagseksperthen.

