

Qualitätskriterien für steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Qualitätsprüfung im Labor und sensorische Bewertung nach internationalen Normen durch speziell ausgebildete Verkoster

Laborkontrolle und Verkosterprüfung. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird im Zuge der jährlich stattfindenden Landesprämierung zweifach getestet. Im Labor erfolgt eine Qualitätsprüfung nach Inhaltsstoffen, außerdem wird es einer Verkosterprüfung (sensorische Prüfung) unterzogen“, unterstreicht der Biochemiker Dr. Franz Siegfried Wagner.

Der Lebensmitteltechnologe und staatlich befugte Lebensmittelgutachter konkretisiert: „Bei der Laborkontrolle werden die Vorgaben des österreichischen Lebensmittelbuches geprüft. Ebenso erfolgt eine Kontrolle auf Rückstände“.

Grundlage der sensorischen Bewertung ist ein international genormtes Bewertungsschema. Dabei testen zwei verschiedene Kommissionen Qualitätskriterien wie Farbwert, Konsistenz, Geruch oder Geschmack, um ein objektives Ergebnis zu erhalten. Für diese sensorische Bewertung wurden sogar spezielle Prüfgefäße entwickelt.

Charakteristischer Grünton und feiner nussiger Geschmack. „Eine zentrale Rolle bei der Prüfung spielt auch die schonende Verarbeitung und der Farbton. Feine nussige Geschmackskomponenten und der charakteristische Grünton zeichnen heimisches Kürbiskernöl aus. Öle, die längere Zeit einer zu hohen Temperatur ausgesetzt sind, verlieren ihren charakteristischen Grünton“, erklärt Wagner. Der Farbton wird mit einem speziellen Kernöltestgerät geprüft, mit dem die typische Zweifärbigkeit (Dichroismus) von steirischem Kürbiskernöl gemessen wird.

Internationale Normen. „Die Qualitätsbewertung von steirischem Kürbiskernöl erfolgt nach internationalen Normen. Eine geprüfte Verkoster-Kommission testet heimisches Kernöl. Die Jury setzt sich aus speziell ausgebildeten gewerblichen Ölpressern sowie bäuerlichen Kernölproduzenten zusammen“, erläutert der Chefverkoster der Landesprämierung Dr. Franz Siegfried Wagner.