



Boniturbogen Kostprotokoll

Honigname

Datum

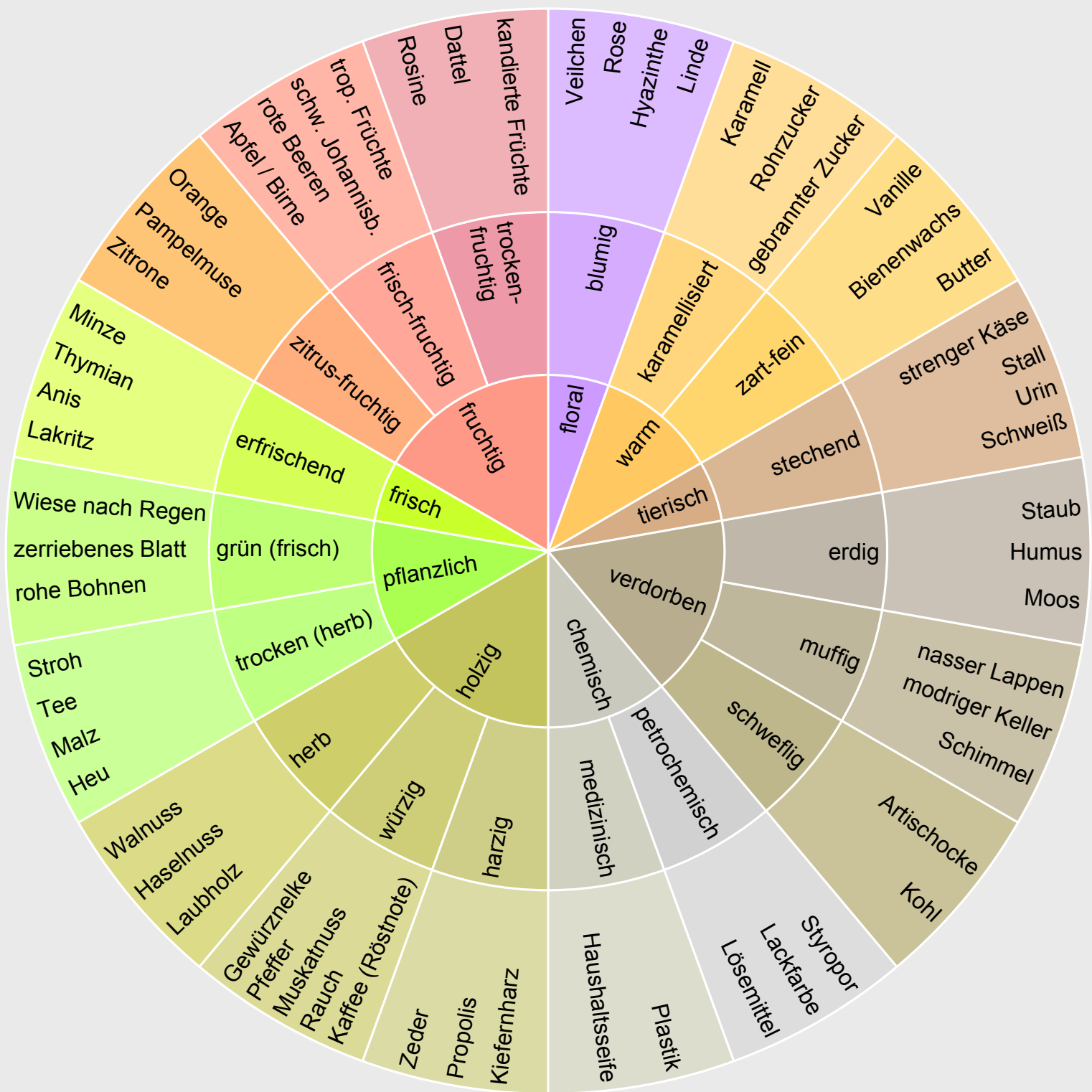
Beschreibende Prüfung mit Bewertungsskalen

Sensorische Beschreibung der Aromen mit Hilfe des Geruchs- und Aromarads

Geschmack	Süße:	
	Säure:	
	Bitterkeit:	
Aroma	Intensität:	
	Ausdauer: in Sekunden	
	Aromen hier hilft ein Blick auf das Geruchs- und Aromarad	
Sympathie / Präferenz		
Notizen		

Bonitur / Bonitieren

Als Bonitieren wird die qualitative Beurteilung bestimmter Merkmale durch Einschätzen und Bewerten benannt - ursprünglich analog zur Inventur. Bonituren sind im landwirtschaftlichen Zusammenhang üblich.



Das Geruchs- und Aromarad

ist ein standardisiertes System, mit dessen Hilfe Honig sensorisch beschrieben werden kann. Den inneren Kreis bilden neun Familien, den mittleren Kreis deren Unterfamilien und den äußeren Kreis dazu passende, im Honig vorkommende Einzelgerüche und -aromen.