




GOEDEMORGEN !

ZIJN DE BASISMAKEN

WEL DE BASIS VAN SMAAK?

Peter Klosse

FICA

lectoraat
GASTRONOMY in foodservice

**ZU
YD**




HOTEL GASTRONOMIQUE DE ECHOPUT
1955 – 1985 – 2015

ACADEMIE VOOR GASTRONOMIE
1991; cursussen en training, sommeliers & chefs

T.A.S.T.E.
2017; research, smaak meetbaar maken

PhD
2004 Gezondheidswetenschappen

LECTOR GASTRONOMY
2011 Hotel Management School Maastricht

lectoraat
GASTRONOMY in foodservice

**ZU
YD**







PRAKTIJK IN THEORIE BRENGEN

(proberen om de werkelijkheid te begrijpen)















lectoraat
GASTRONOMY in foodservice









PRAKTIJK IN THEORIE BRENGEN





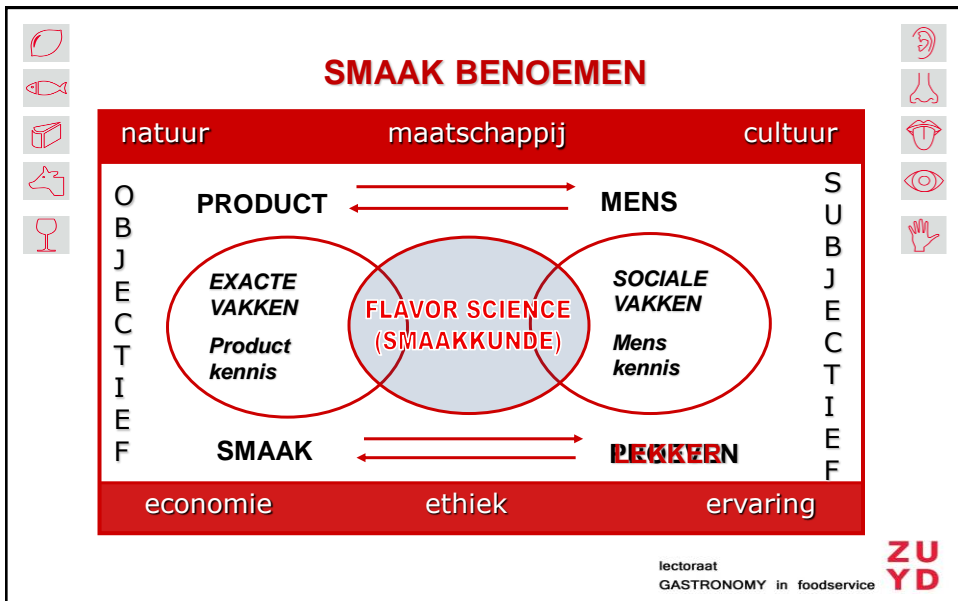







lectoraat
GASTRONOMY in foodservice

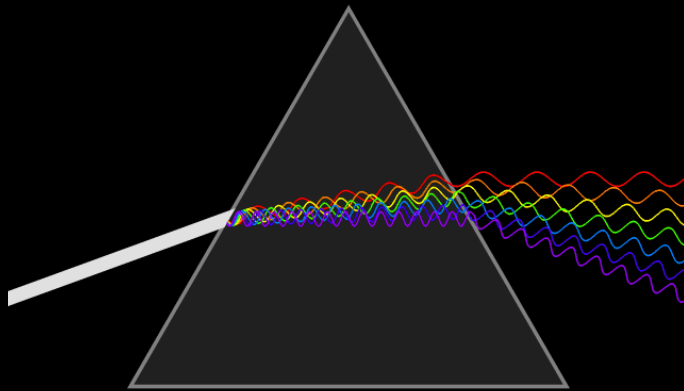




DURF ANDERS TE DENKEN



WAT IS KLEUR ?









WAT IS SMAAK ?

GANGBARE OPVATTING

zoet, zuur, zout, bitter, umami

IS DAT ZO?

'NIEUWE' SMAKEN:

vet, koolzuur, calcium, veel meer bitters







lectoraat
GASTRONOMY in foodservice









WAAR BESTAAT ONS ETEN EN DRINKEN UIT ?

DE GROTE VIER :

water, vetten, koolhydraten, eiwitten

HOE SMAKEN DIE?

heel verschillend

WAT HEBBEN ZE GEMEENSCHAPPELIJK?

MONDGEVOEL



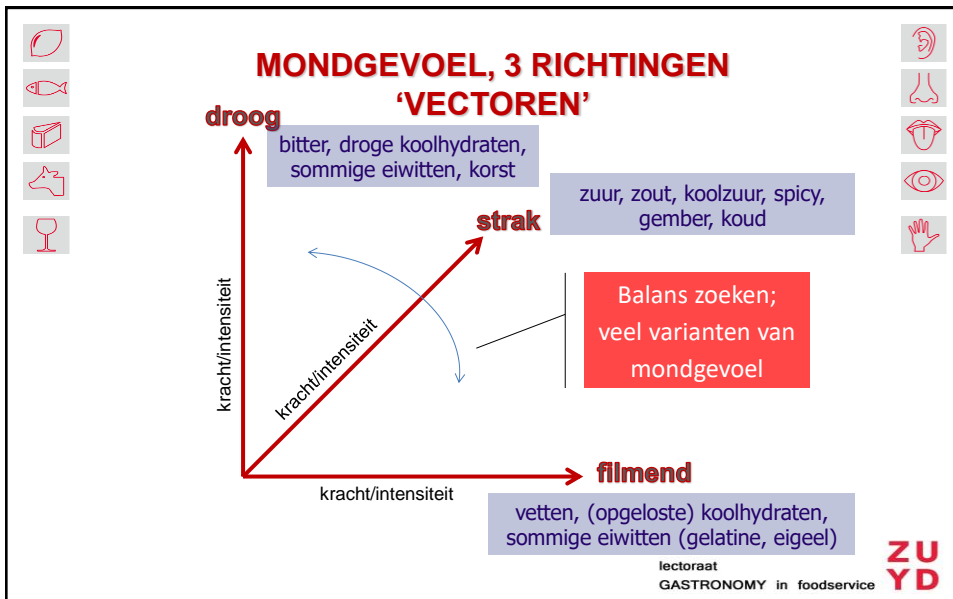









lectoraat
GASTRONOMY in foodservice





ook de
BASISMAKEN
 hebben
MONDGEVOEL !



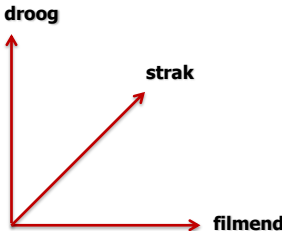






ONDERLINGE KRACHTEN













- Filmend - Strak
 - Zoet – zuur: Duitse wijnwet & Champagne
 - Vet – zuur: vinaigrette
 - Zoet – koud: ijs
- Filmend - Droog
 - Tom – pouce
 - Koffie, chocola
- Voorbeelden
 - Koffie met melk/suiker
 - Fruit




lectoraat
GASTRONOMY in foodservice



SMAAK MEETBAAR MAKEN

‘smaak algoritme’








BINNEN DEZELFDE VECTOR: VERSTERKING

- zuur met zout: strakker
- zoet met vet: filmender

TUSSEN VECTOREN: VERMINDERING

- brie met toast: minder filmend en droog
- brie met frisse salade: minder filmend en strak

lectoraat
GASTRONOMY in foodservice





KWALITEITSBELEVING
IS EEN
WISSELWERKING TUSSEN
PRODUCTEN

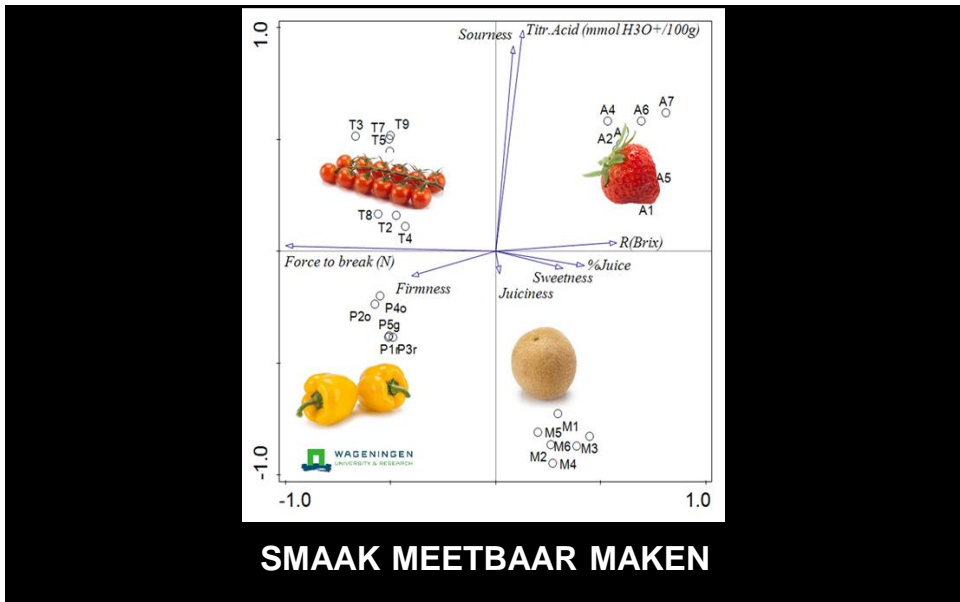
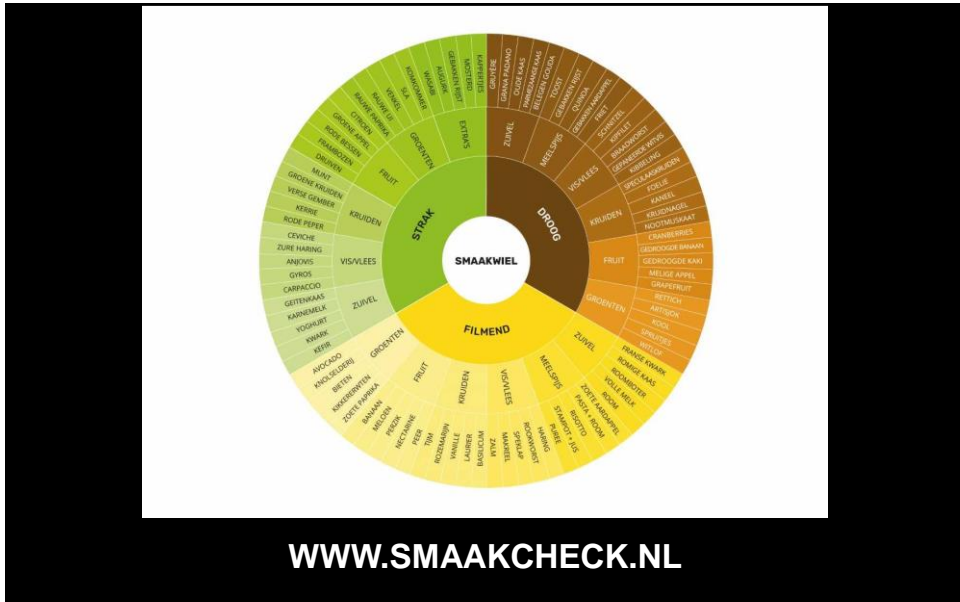
en

MENSEN

lectoraat
GASTRONOMY in foodservice



SMAAK
is een
INSTRUMENT
aanpassen aan de
voorkeuren van
MENSEN !



SMAAK MEETBAAR MAKEN



"This really is an innovative approach, but I'm afraid we can't consider it. It's never been done before."

HARTELIJK
VOOR UW
AANDACHT



Contact

Peter Klose
peter.klose@zuyd.nl
+31 6 23 33 72 39