



Min art of taste

Annonser

Logg inn Bli medlem

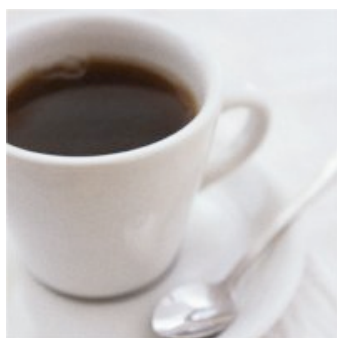
Brukernavn  
  
 Passord  
  
 Logg inn

Tjenester

- » Gratis nyhetsbrev
- » Gavekort
- » Kursprogram
- » Bedriftskurs
- » Bøker
- » Mobile tjenester



PARTNERE:



## Test av kaffe

Her kan du lese mer om testpanel og testmetodikk som er brukt i kaffetesten.  
 27.08.2003



**Av: Arnie Stalheim**

I testen har vi konsentrert oss om «industrikaffe», dvs den kaffen du vanligvis får kjøpt i poser i supermarkedene. Dette i motsetning til «spesialkaffe», som er den type kaffe du får kjøpt og servert på kaffebarer og i spesialforretninger. Vi har begrenset oss til filtermalt, og i to kategorier: normalt brent (lyst brent) og mørkt brent.

Det finnes etterhvert et ganske stort utvalg av produsenter og merker selv i de rimeligste kjedene, så vi har vært nødt til å begrense oss. Vi har rett og slett gått for de produktene som har størst tilgjengelighet. Når en produsent har flere produkter av samme type eller i samme prisleie, har vi valgt det som som selger mest. Da endte vi opp med ni produkter innen normalt brent kaffe og tre innen mørkt brent.

**Testpanel**

**Tim Wendelboe** - barista hos Stockfleths i Oslo. Tim er norgesmester i barista (kaffebrygging) og har sølv fra VM. (Stockfleths leverer og serverer kun spesialkaffe, så habilitet er ikke noe tema.)

**Per Storebakken** - sjefscupper hos Solberg & Hansen. En cupper er en som smaker og velger ut kaffe for innkjøp. (Solberg & Hansen leverer kun spesialkaffe, så habilitet er ikke noe tema.)

**Ken Engebretsen** - sjefssmaker i Art of Taste. Ken er utdannet vinkelner og har tidligere vært kjellermester på Bagatelle og restaurantsjef på Le Canard.

**Testmetodikk**

Produktene er vurdert etter samme kriterier som brukes i profesjonelle kaffemiljøer. Følgende kriterier ble lagt til grunn:

- Renhet
- Sødme
- Syrlighet
- Munnfølelse
- Smak
- Ettersmak
- Balanse

**Totalinntrykk**

Pris er ikke vurdert. Hvert av kriteriene ble vurdert på en skala fra 1-8 og alle kriteriene hadde samme vektning. De åtte delkarakterene ble summert til en total karakter per produkt. Alle total karakterne ble så justert med en konstant slik at de kom inn på en skala 1-10.

Art of Taste utførte testen i et profesjonelt testmiljø stilt til disposisjon av Solberg & Hansen. Selv om produktene som ble testet var av typen filterkaffe, valgte vi å teste dem i presskanner. Dette for å få sikre oss bedre kontroll over blandingsforholdet mellom kaffe og vann, temperaturen på vannet og kontakttiden mellom kaffe og vann. De ferdig bryggede kaffene ble testet i to grupper: normalt brent og mørkt brent. Alle kaffene ble testet blindt.

Tilbake til hovedartikkelen. >>>

**Testarkiv**

Hvilken kaffe er best? >>> (27.08.2003)



TILGJENGELIGE TJENESTER MEDLEMSTJENESTER



[»» Gjør til startside](#) [»» Om oss](#) [»» Kontakt oss](#) [»» Annonser](#)

©Copyright Art of Taste AS 2001-03

Utgiver: Art of Taste AS - Ansvarlig redaktør: Arnie Stalheim - Konsept: Art of Taste AS  
Webdesign: ESPRI PR & KOMMUNIKASJON - Systemdesign: Oracle Consulting - Drift: Basefarm AS