



Vrije
Universiteit
Brussel

Terminologie voor sensoriële ervaringen

Rita Temmerman

Vrije Universiteit Brussel

Sensoriële ervaringen uitdrukken in
woorden.

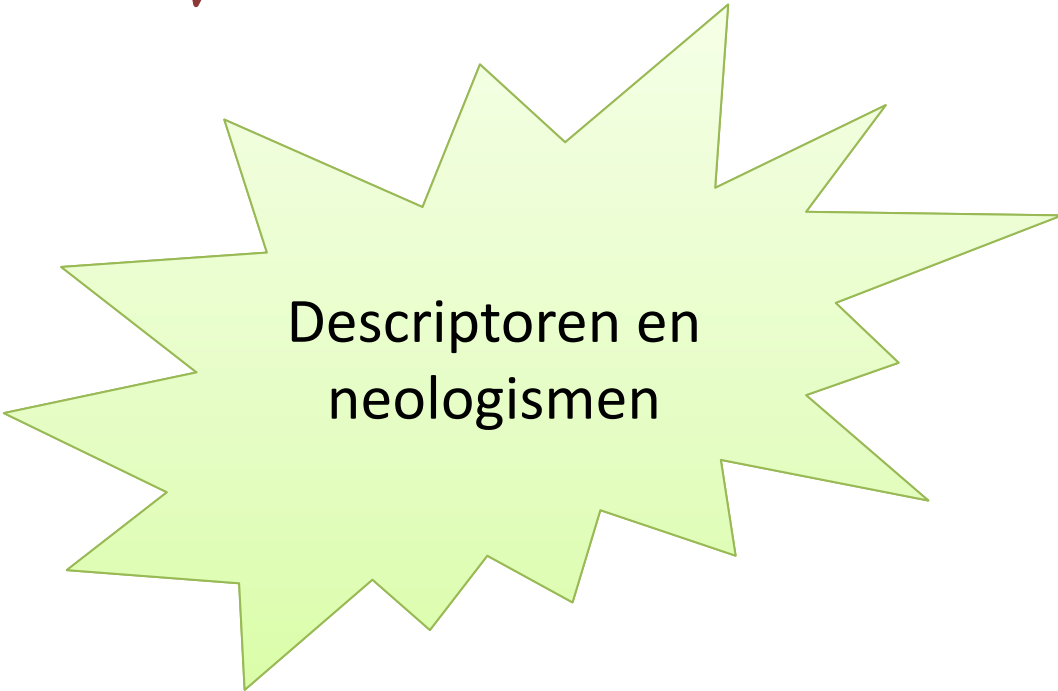
Descriptoren en neologismen voor
voeding en drank.

A red, multi-pointed starburst shape with a dark red outline. It is positioned in the upper left quadrant of the image.

van zintuigen
naar woorden

A red, multi-pointed starburst shape with a dark red outline. It is positioned in the upper right quadrant of the image.

beschrijven wat
je proeft

A light green, multi-pointed starburst shape with a dark green outline. It is positioned in the lower left quadrant of the image.

Descriptoren en
neologismen

De zintuigen



1. Woorden en terminologie voor voeding en dranken
2. Descriptoren
3. Neologismen
4. Terminologie: een onderhandelingsproces

1. Woorden en terminologie voor voeding en dranken

Lekker of niet?

- Ik vind dat lekker



- Ik vind dat niet lekker





Hoe lekker vind je dat?





Lekker

amazing, appealing, appetizing, delectable, delicious, delightful, divine, enjoyable, enticing, excellent, exquisite, extraordinary, fantastic, heavenly, luscious, marvelous, mouthwatering, pleasant, scrumptious, superb, tantalizing, tasty, terrific, wonderful, yummy...

aangenaam, appetijtelijk, delicious, bekoorlijk, buitengewoon, enig, excellent, fantastisch, fijn, heerlijk, hemels, **lekker**, magnifiek, overheerlijk, prima, reuzelekker, smakelijk, uitmuntend, verrukkelijk, weldadig, zalig

delizioso, saporito, appetitoso, ghiotto, gustoso, squisito, stuzzicante, succulento, aromatico, fragrante, profumato buono, gustoso, gustosissimo, prelibato, ghiotto, delicato, soave, gradevole, ottimo, luculliano



Taal en proeven

We hebben geleerd om iets al dan niet lekker te vinden in een talige en culturele omgeving

Taal structureert ons begrip van onze leefwereld (Whorf)

Structureert (een) taal wat we proeven?

Belichaamd begrijpen (zintuiglijk)

Menselijke kennis is belichaamd:

- Interactie met de wereld via de zintuigen

EN

- Denken van binnenuit (in een lichaam)

A. Krishna, N. Schwarz / *Journal of Consumer Psychology* 24, 2
(2014) 159–168



Proefopdracht: chocolade

Belgische chocolade

- Neuhaus
- Galler
- Godiva
- Corné Port Royal
- Café-Tasse
- Leonidas
- Cote d'Or
- Jacques

Chocoladekwaliteit kan worden opgesplitst in vier sensorische domeinen:

- het uitzicht
- het aroma
- de textuur
- de smaak

Chocolade proeven

<http://choqoa.com/shop/chocolade-proeven/>

1. Kijken

- De kleuren en texturen van chocolade komen in vele gedaantes als je een stukje afbreekt. Je hebt cacao van diep donkerbruin tot licht bruinrood, met soms brute en dan weer zachte egale texturen.

2. Ruiken

- Hou de chocolade onder je neus en verken de aroma's die vrijkomen.

3. Bijten

- Neem het stuk in je mond en bijt een keer of twee de chocolade door, verdeel over je tong. Voel je die eerste smaak loskomen?

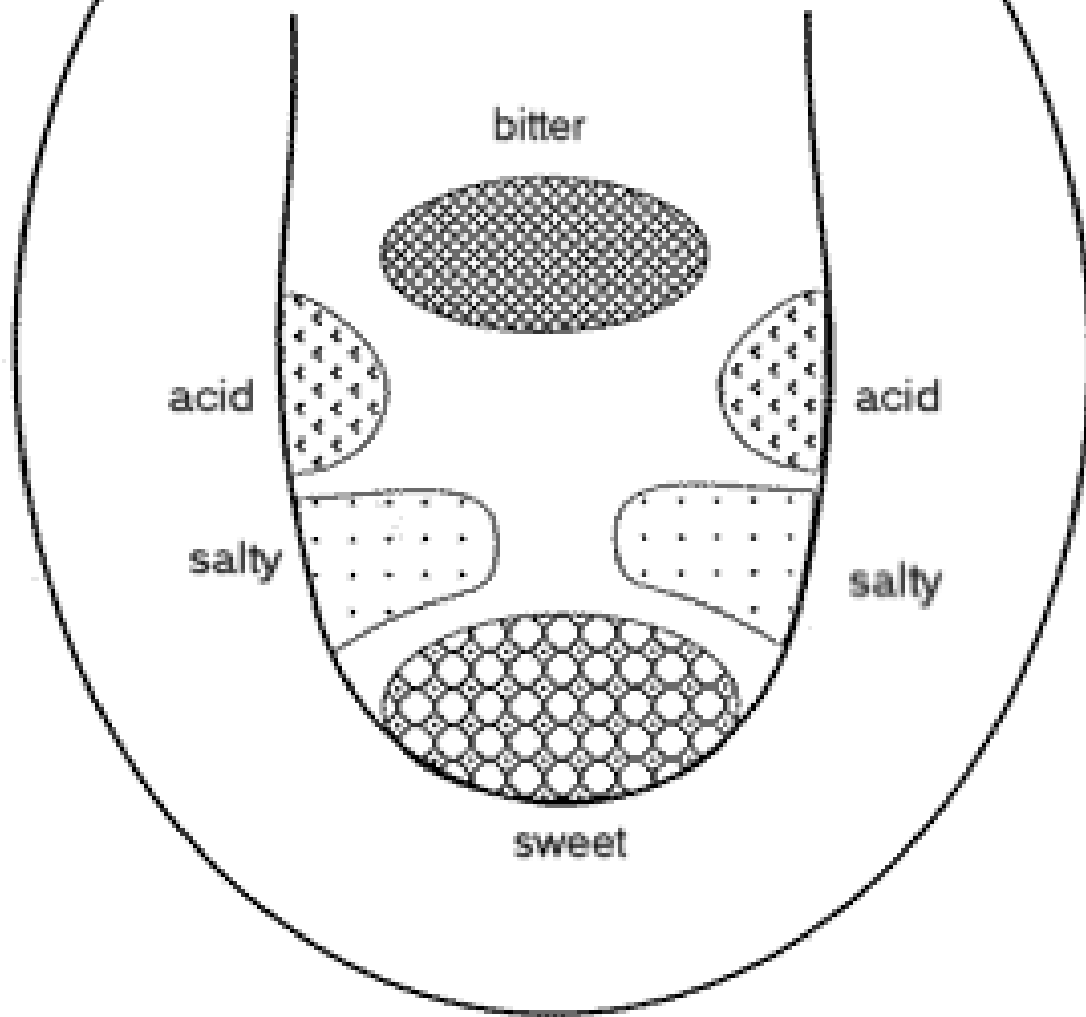
4. Smelten

- Laat de chocolade zacht wegsmelten, kauw gerust. Ontdek hoe de aroma's veranderen hoe meer je proeft...

Overlegmoment

Vergelijk jouw proefervaring met die van 2 andere studenten

Sensibility zones to the four basic flavours



Uitzicht

- Kleur
- Glans
- Korreligheid aan het breukvlak

Textuur

Knak

Hardheid

Romigheid

Smeltgedrag

Mondgevoel:

- Zanderigheid

- Film laag

- Droogheid

- Nasmaak

Aroma

WIT

Vanille

Boter

Melk/Room

Fruit

Honing

Karamel

Suiker

MELK

Cacao

Fruit

Karamel

Hout

Koffie

Noten

Room/Melk

Vanille

Tabak

Honing

FONDANT

Cacao

Koffie

Grond

Hout

Plantaardig

(gras, mos,
hooi)

Fruit

Noten

Smaak

WIT

Vanille

Boter

Melk/Room

Karamel

Fruit

Honing

MELK

Karamel

Fruit

Melk/Room

Cacao

Noten

Hout

Marsepein

FONDANT

Cacao

Koffie

Tabac

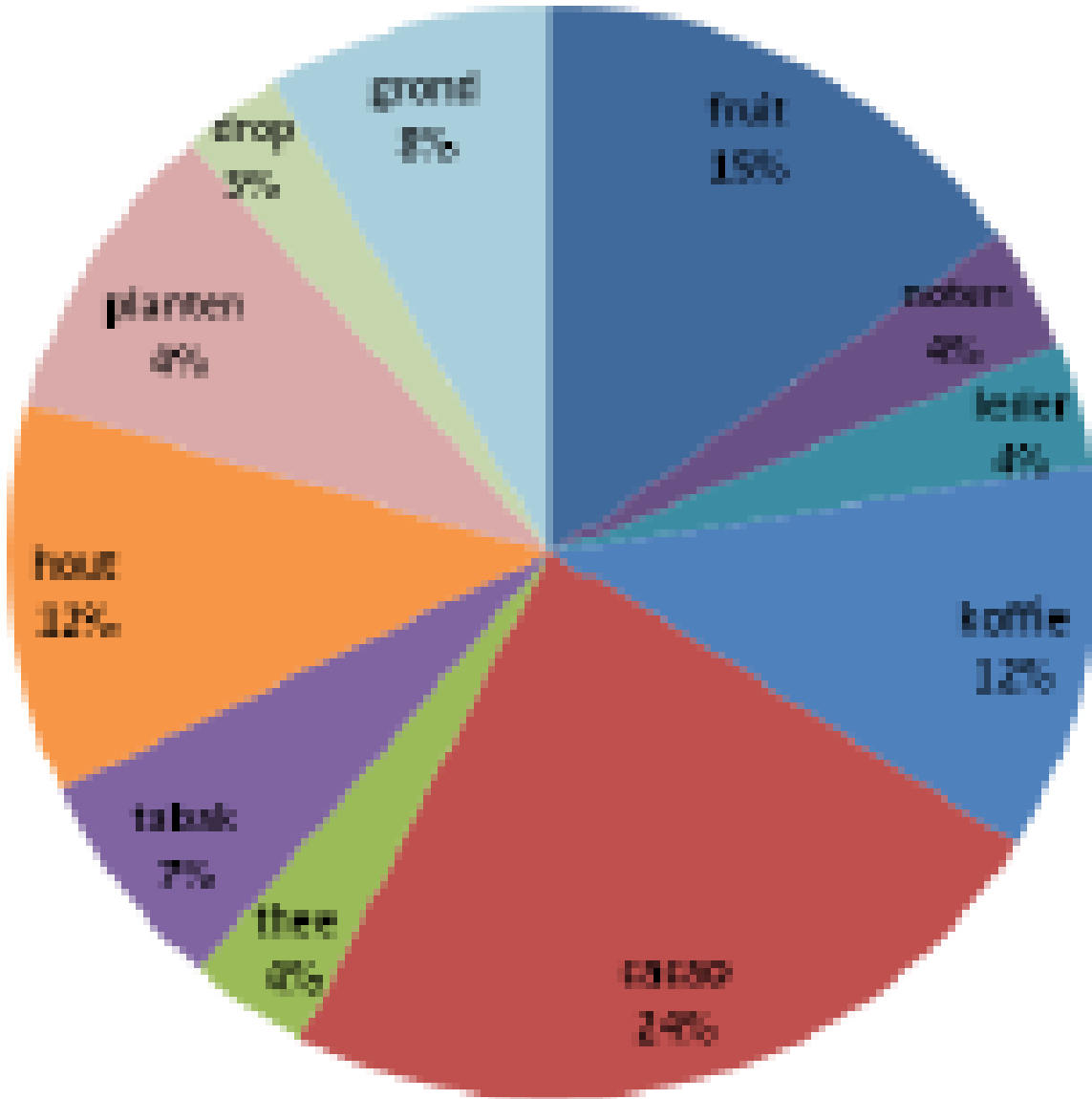
Hout

Fruit

Grond

Aromawiel fondantchocolade

Cacao
drop
Fruit
grond
hout
koffie
leder
noten
planten
tabak
thee

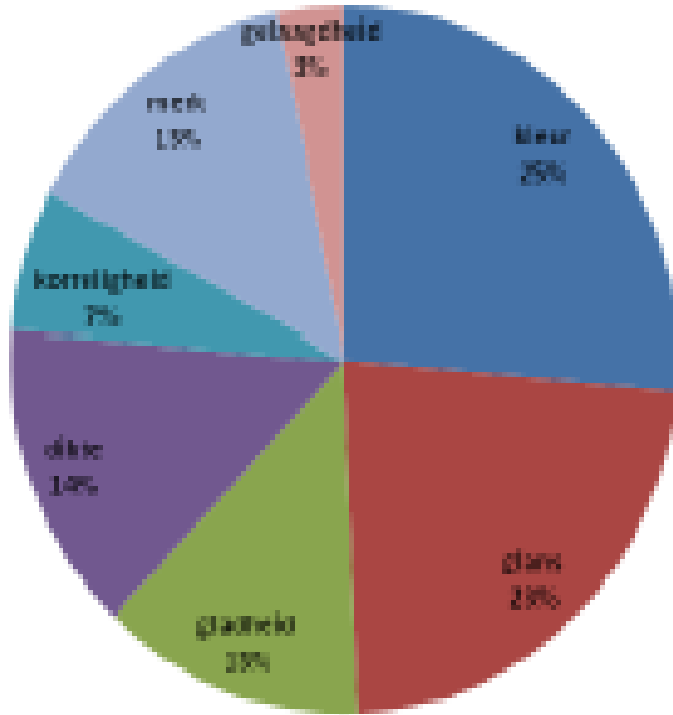


Gelaagdheid
Korreligheid
Glans
Kleur
gladheid

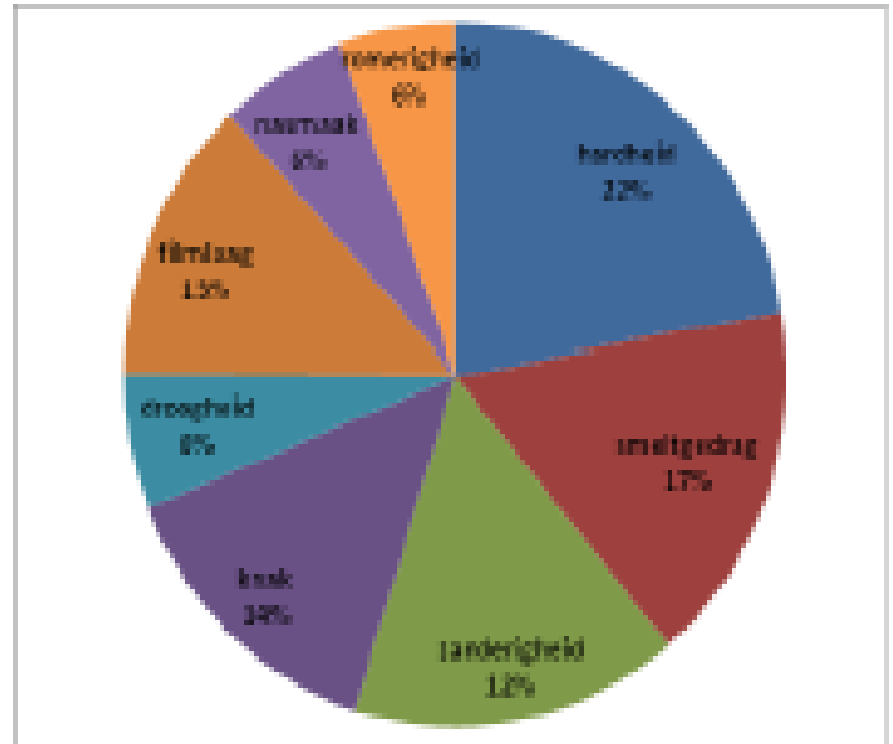
Uitzicht en textuurwiel

Film laag
Droogheid
Hardheid
zanderigheid

a)

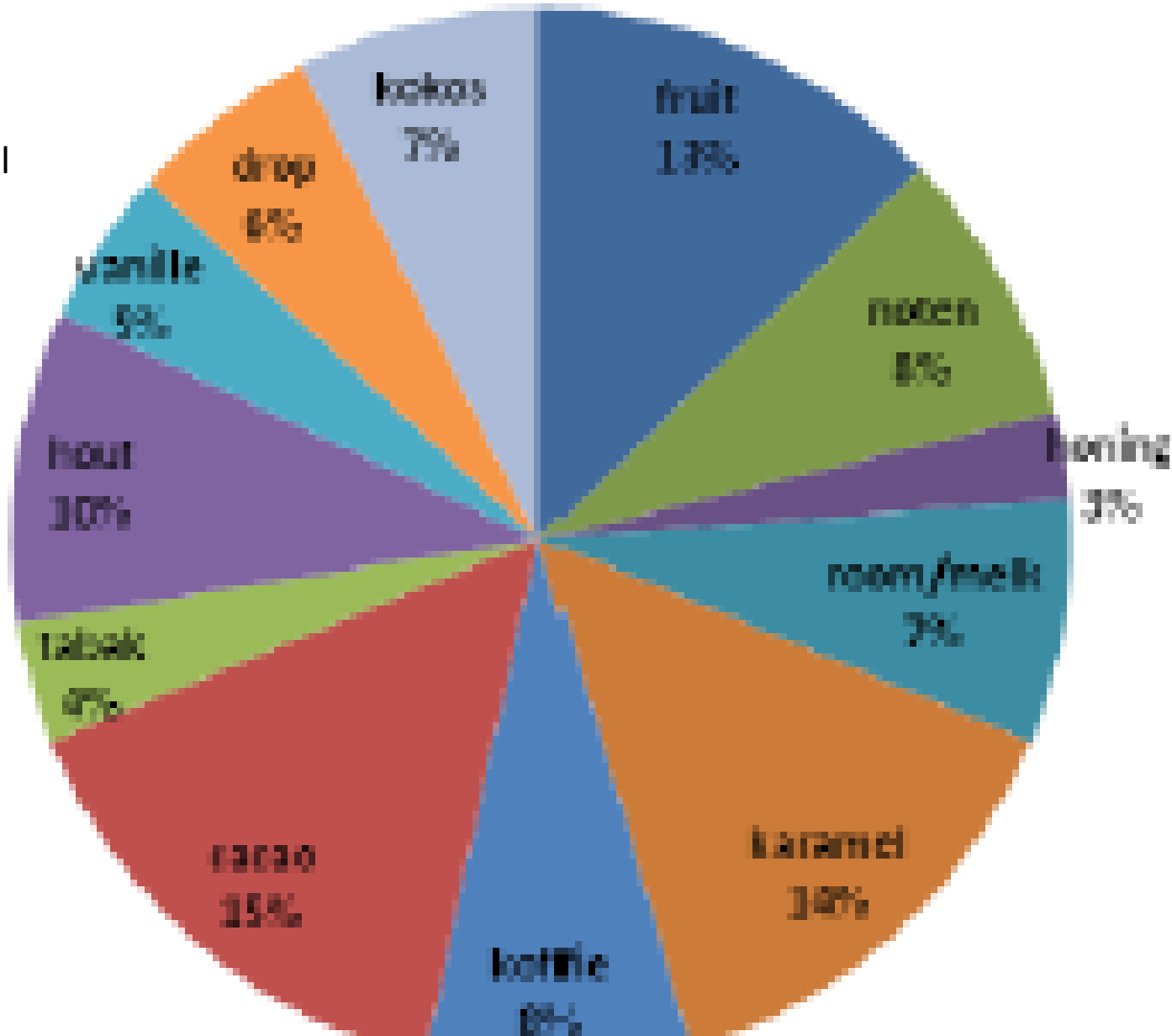


b)



Aromawiel melkchocolade

- Drop
- Kokos
- Fruit
- Noten
- Honing
- Room/melk
- k
- Karamel
- Koffie
- Cacao
- Tabak
- Hout
- vanille



Chocolade: masterproef UGEnt

[http://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/001/894/452/
RUG01-001894452_2012_0001_AC.pdf](http://lib.ugent.be/fulltxt/RUG01/001/894/452/RUG01-001894452_2012_0001_AC.pdf)

De verdeling van het taalwerk

Putnam's (1975) hypothese van "division of linguistic labour":

- Wie deel uitmaken van een maatschappij onderhandelen over de betekenis van de woorden die ze gebruiken
- Een meerderheid van de taalgebruikers associëren woorden slechts met vage "stereotypes" die volstaan om elkaar te begrijpen.
- Maar als er twijfel is en opheldering noodzakelijk lijkt laten ze de eindbeslissing over aan die leden van de maatschappij die de status van "expert" hebben.

V. Smith et al. / *Appetite* 63 (2013) 129–140

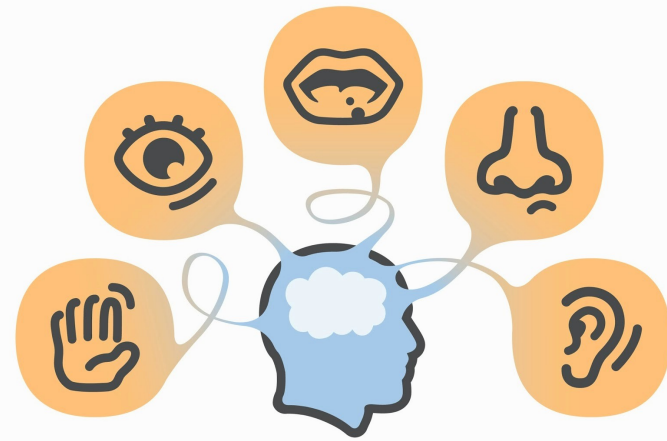
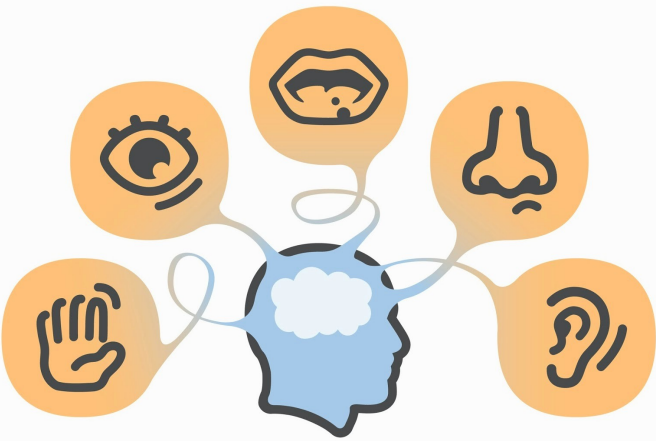
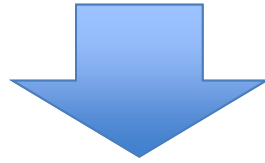
Emergent sociaal verspreid begrijpen

Over woorden/termen voor voeding wordt onderhandeld door taalgebruikers binnen een groep.

According to the Distributed Cognition (DC) approach, cognition is a relational process in which meaning and intentions are emergent products of social interaction, and in most situations they can be viewed as a kind of distributed phenomenon rather than as individual private mental acts

Lindblom, J (2015) "Meaning-making as a socially distributed and embodied practice." In: *Aesthetics and the Embodied Mind: Beyond Art Theory and the Cartesian Mind- Body Dichotomy* / [ed] Alfonsina Scarinzi, Springer, the Netherlands, 2015: 3-19.

Onderhandelen
over terminologie



Lexicons van descriptors

Lexicons zijn gestandaardiseerde woordenschatlijsten die zo objectief mogelijk de sensorische eigenschappen van consumenten producten beschrijven.

Lexicons worden gebruikt door panels van specialisten om producten te beschrijven.

Descriptief profileren van voeding

De evaluatie van de kwalitatieve en kwantitatieve sensorische eigenschappen van een product door een of panel.

Verschillende methodes waaronder de verbale methodes

Descriptieve analyse

Door een klein aantal panelleden die de kwaliteit bepalen.

- De eerste stap bestaat uit familiariseren en het ontwikkelen van een lexicon.
- De tweede stap bestaat uit de training van de panelleden.
- De derde stap bestaat uit het beoordelen van producten op basis van elk descriptief attribuut op een intensiteitsschaal.

Valentin, Dominique et al. "Quick and dirty but still pretty good: A review of new descriptive methods in food science." *International Journal of Food Science and Technology* 2012 : 1563-1578.

2. Descriptoren

Chablis 2012 Domaine Nathalie en Gilles Fèvre



Lichtgeel, eerder bleek, voorkomen. Een aangenaam en fris neusje met hinten van ananas, peer, citronelle is een prettige kennismaking voor deze chablis; qua smaak heeft deze wijn een fijne aanzet en in de mondvullende middensmaak herkent men dezelfde kenmerken als bij geurwaarneming; frisse zuren, **mooie mineraliteit**, de nodige vettigheid en een vrij lange sappige afdronk maken van deze gewone chablis een behoorlijke en genietbare wijn.



Source: <http://www.vitisphere.com/dossier-50764--Vin-et-Mineralite-Vaste-champ-dinvestigation.html>

Mineraliteit in wijn

Een descriptor uit het marketing discours, in oenologische beschrijvingen en commerciële communicatie.

Maar er is geen eensgezindheid over de definite

Stereotypisch begrijpen

De multidimensionaliteit van de term is weergegeven in stereotypes zoals

- “the odor of flint” (de geur van vuursteen)
- the impression of "sucking a stone"
- referring to the *terroir*.

Specialisten slagen er niet in de term “mineraliteit” te definiëren.



Un certain type d'arôme ...

Voici quelques arômes couramment cités :

- Pierre à fusil
- Silex
- Pétrole
- Craie
- Huître
- Coquillage
- graphite

Un certain type de goût ...

- L'acidité
 - La salinité
- sont liées à la sensation de minéralité

La minéralité provient ...

... du terroir

... de certains composés (thiols) présents dans le cépage

Comment établir un lien entre la chimie du sol et la minéralité ?



La roche mère libère des composés minéraux ...



... assimilés par les racines de la vigne ...



... et susceptibles d'être transmis au vin ...

Du raisin (inodore) au vin (riche en arômes) ...



Le raisin (à peu près inodore) possède des « précurseurs d'arômes » ...



... qui se transforment en arômes au cours de la vinification

Conclusie

Mineraliteit is moeilijk te definiëren.

Maar de term heeft marketing waarde en een beetje mysterie.

3. Een neologisme

Volgens de EU-wetgeving, moeten voedingsprodukten die een lidstaat worden verkocht een naam hebben.

Even testen:

Visuele perceptie



Definitie van ????????

koude drank die bestaat uit melk of yoghurt
gemixt met verse vruchten of vruchtensappen;
koude zuiveldrank met verse vruchten

Een neologisme: smoothie

Smith, Viktor, Ditte Green-Petersen, Peter Møgelvang-Hansen, Rune Haubo Bojesen Christensen, Françoise Qvistgaard, and Grethe Hyldig. “What’s (in) a Real Smoothie. A Division of Linguistic Labour in Consumers' Acceptance of Name-Product Combinations?” *Appetite* 63 (April 2013): 129–40.

Smoothie: een onderzoek

Wordt een smoothie bepaald door het uitzicht of de smaak?

Zijn de ingrediënten de dominante factor?

Kunnen consumenten op hun eigen oordeel afgaan of hebben we experts nodig?

Wat bleek uit onderzoek

De smoothie werd bedacht als een lifestyle product voor consumenten met “smaak” die belang hechten aan natuurlijke producten en gezondheid.

4. Terminologie: een onderhandelingsproces

Onderzoek naar twee aspecten

- DIVISION OF LINGUISTIC LABOUR (Putnam 1975)
- EMERGENT SOCIALLY DISTRIBUTED UNDERSTANDING (Lindblom 2015)

Sensoriële taal en de dynamiek van terminologie

DIVISION OF LINGUISTIC LABOUR

- Een descriptor vraagt om verduidelijking: *mineraliteit*
- Een nieuw product, een nieuwe naam: *smoothie*
- Nieuw producten als co-creatie: nieuwe artisanal bieren in Brussel

EMERGENT SOCIAAL VERSPREID BEGRIJPEN

- Woorden/termen voor voeding worden onderhandeld door taalgebruikers in een groep
- Betekenis ontstaat als *emergent product* uit sociale interactie, “a kind of distributed phenomenon rather than an individual private mental act” (Lindblom 2015)

Emergent verdeeld creëren: artisaanaal bier in Brussel

Brussels Beer Project: La Delta

Le Soir (28 juillet 2013)

“ ... nous expliquait Bernard Leboucq, cofondateur de la Brasserie de la Senne – la dernière avec Cantillon à opérer sur le sol bruxellois.

« *On est encouragés par la craft renaissance*, ce retour à l’artisanat de proximité qui fleurit un peu partout », rétorque Olivier de Brauwere. ... les clés du projet doivent beaucoup aux concepts de cocréation, de crowdfunding et de viralité, bref, au principe communautaire éprouvé sur internet.”

Aussi, depuis le mois de juin, quelques centaines de Bruxellois ont déjà eu le privilège de goûter les quatre prototypes, certifiés biologiques, tous à 6^e et proposés en bouteilles de 33 cl, sobrement baptisés Alpha (une ambrée de caractère), Beta (une ambrée foncée dite « équilibrée »), Gamma (étiquetée « ruby dark ») et Delta (la blonde amère aux accents végétaux). À l’issue d’un scrutin de 855 votes, c’est **la Delta** qui a largement séduit le public avec 42 % des voix.

Brasserie de la Senne: Zinnebir

Bierliefhebbers kennen Brasserie de la Senne vast al wel. De Zennebrouwers oogsten in de betere Brusselse cafés vooral lof met hun *Zinnebir* en hun *Taras Boulba*, hergiste, ongefilterde bieren zonder additieven, herkenbaar aan de **rijke smaak**, die mooi balanceren op de **moutigheid**, de **prominente hop** en de **fruitige gist**.

<http://www.brusselnieuws.be/nl/nieuws/brasserie-de-la-senne->

[bohembrouwerij-oud-bakkershuis](http://www.brusselnieuws.be/nl/nieuws/brasserie-de-la-senne-bohembrouwerij-oud-bakkershuis) door Michaël Bellon © Brussel Deze Week

Sint-Jans-Molenbeek 08:54 - 08/09/2011

ZINNEBIR

Zinnebir

Referentiecode 04384

Beschrijving

Goudblond bier met 6% alcohol, smaakt in de mond bij aanvang rond en moutachtig, met een licht bittere nasmaak.

Alcoholgehalte: 6,0%

De bieren van de Zenne Brouwerij worden geproduceerd door twee jonge Brusselse bierbrouwers, Bernard Leboucq en Yvan De Baets, die een enorme passie hebben voor hun vak.

Ze werken in een kleine ambachtelijke brouwerij en maken er een erezaak van hun bier op de oude wijze te fabriceren. Dat wil zeggen : niet gefilterd, niet gepasteuriseerd, zonder additieven, en met enkel edele grondstoffen van de beste kwaliteit. Deze bieren met een complexe smaak en een uitgesproken persoonlijkheid zijn echte karakterbieren. Ze gisten na in de fles of in het vat, wat ervoor zorgt dat ze lang bewaren en dat hun smaak evolueert.

Categorie: [Speciaalbieren blond](#)

€1,55



La *Zinnebir* :

Blonde dorée de 6% d'alc., maltée, à l'amertume fine et dotée d'une belle longueur en bouche. Son nez, complexe, développe un arôme fruité-houblonné intense.

TARAS BOULBA

La *Taras Boulba* :

Blonde légère de 4,5 % d'alc., généreusement houblonnée avec le houblon aromatique le plus fin, lui conférant un caractère très rafraîchissant et un nez qui rappelle les agrumes.



TARAS BOULBA

EXTRA HOPPY ALE

Smeirlap!

AWEL MERCI!
TARAS BOULBA
ES ROEZEG VAN
KOLAIRE! ZANNE
ZAUNE ES MI EEN
WOLLINE GETRAUT!

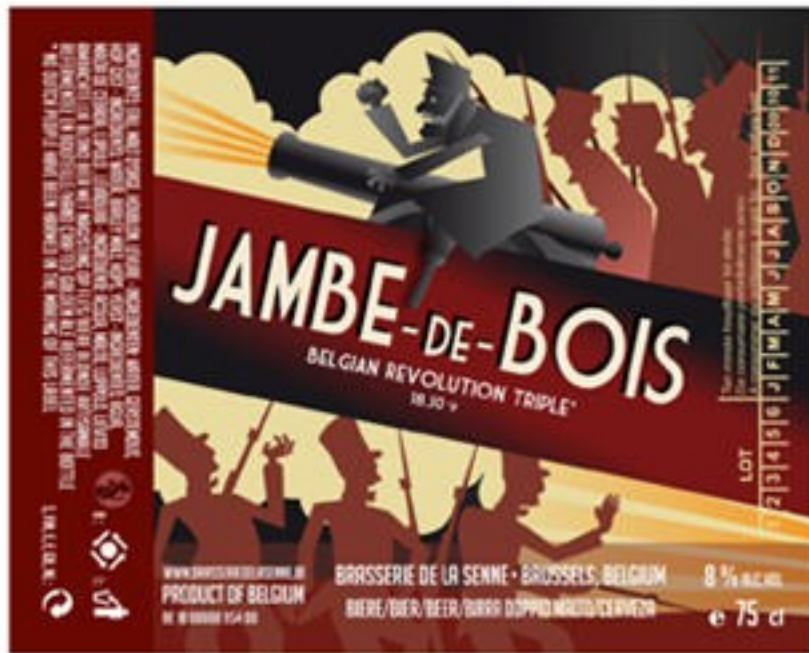
PRODUCT OF BELGIUM

BRASSERIE DE LA SENNE
MADE IN BRUSSELS BELGIUM
BIER/BIERE/BEER/ALE/BIRRA DOPPIO MALTO/CERVEZA/ØL/OLUT/ÖL

WWW.BRASSERIEDELASENNE.BE

Engelse beschrijving

Light blonde with 4.5% alc., generously hopped with the finest aromatic hops, giving it a very refreshing character and a scent reminiscent of citrus.



La Jambe-de-Bois:

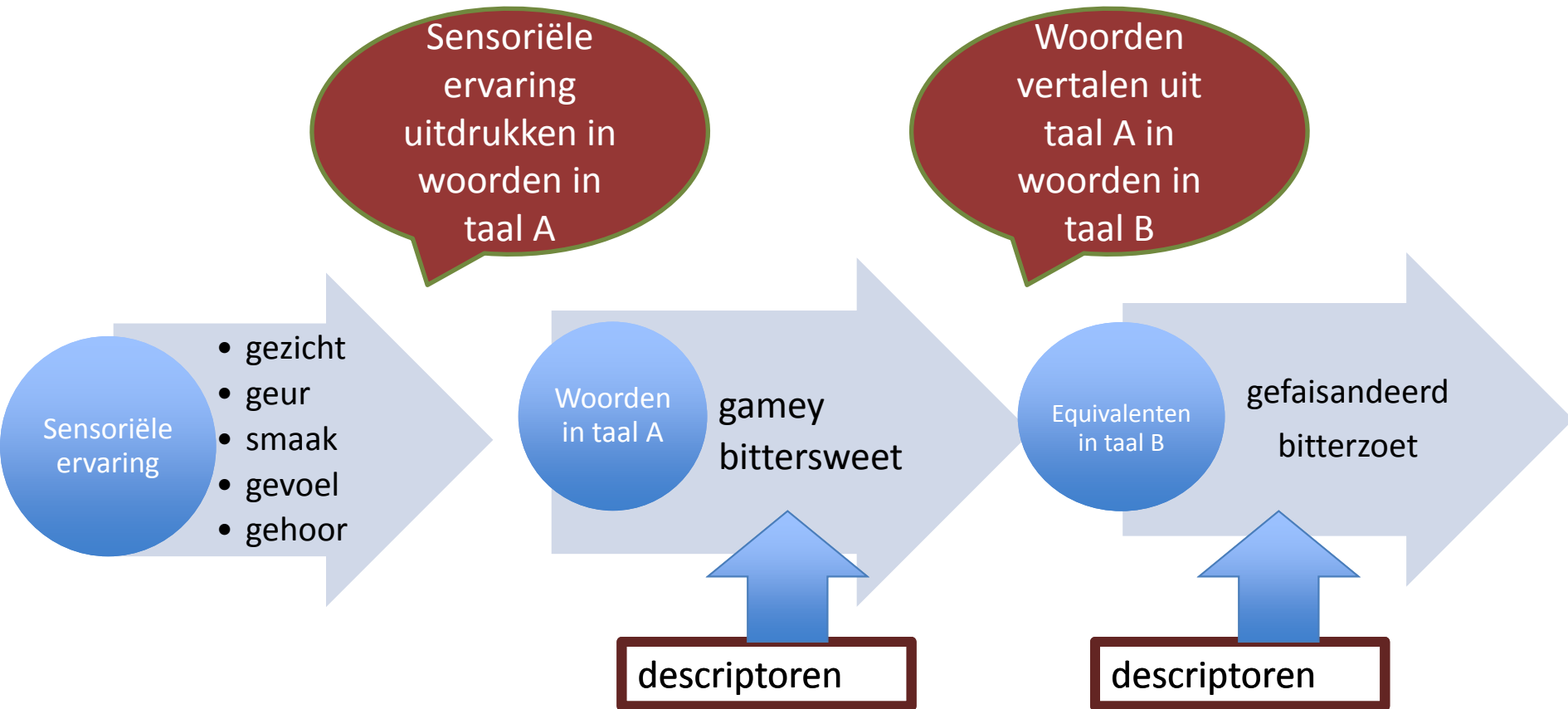
Blonde légèrement cuivrée, la Jambe-de-Bois est une bière corsée et puissante. Son nez évoque la banane mûre et un subtil mélange d'anciennes variétés de houblons aromatiques. En bouche, le malt domine, soutenu par une longue et fine amertume. Elle titre 8 % d'alcool.

La Saison de la Senne:

Inspiration directe des Saisons traditionnelles du 19ème siècle, bières censées désaltérer les ouvriers agricoles pendant les moissons, la Saison de la Senne est une bière de fermentation mixte, à la fois amère et aromatique, grâce à un houblonnage particulièrement généreux, tout en développant un caractère vineux et acidulé, grâce à un coupage avec du vieux lambic de la brasserie Cantillon. Elle a mûri pendant 9 mois en fûts de chêne, et titre 4,3% d'alc.



Sensoriële ervaring en descriptoren



**5 Terminologie bestuderen
geïnspireerd door ideeën uit de
linguïstiek**

Onderzoek naar :

- TAALGEBONDENHEID VAN PROEVEN
- DESCRIPTOREN (adjectieven) en NEOLOGISMEN
- DIVISION OF LINGUISTIC LABOUR (Putnam 1975)
- EMERGENT SOCIALLY DISTRIBUTED UNDERSTANDING (Lindblom 2015)

Sensoriële taal en de dynamiek van terminologie

DIVISION OF LINGUISTIC LABOUR

- Een descriptor vraagt om verduidelijking: *mineraliteit*
- Een nieuw product, een nieuwe naam: *smoothie*
- Een product vraagt om een gedetailleerde beschrijving: terminologie voor bier

EMERGENT SOCIALLY DISTRIBUTED UNDERSTANDING

- Woorden/termen voor voeding worden onderhandeld door taalgebruikers in een groep of nieuwe producten worden gecreëerd door een groep taalgebruikers.
- Betekenis ontstaat als *emergent product* uit sociale interactie, “a kind of distributed phenomenon rather than an individual private mental act” (Lindblom 2015)

BEDANKT!



Voor jullie aandacht!