

Dommervejledning

for

KONSUMMÆLKSPRODUKTER og ISKREM



2025

Kære dommer

I forbindelse med bedømmelse af mejeriprodukter på International Food Contest følger der et stort ansvar for den enkelte dommer, og det kræver at dommeren har et godt kendskab til de produkter der skal bedømmes. Det kan dog ikke i alle tilfælde lade sig gøre hvis der fx er tale om produkter der kun fremstilles på ét eller få mejerier. Med et allround kendskab til fremstilling af mejeriprodukter og bedømmelser, samt den støtte der ligger i dommervejledningerne til de enkelte produkter, bør enhver fagmand med professionel indstilling dog kunne bedømme de udstillede produkter.

Det er International Food Contest meget magtpåliggende at det er det enkelte produkt der ydes retfærdighed i bedømmelsen således at alle produkter på et hold bedømmes ifølge den dommervejledning/karakteristik der er for produktet.

God fornøjelse som dommer ved International Food Contest!

Birger Holmeå Christiansen
Produkt- og dommeransvarlig



Hold ved International Food Contest 2025

- 510 Skummet-, let- og sødmælk
- 511 Fløde, min. 8 % fedt
- 512 Landtidsholdbare produkter inkl. laktosefri- og vitaminberigede
- 520 Syrnede drikke- og skeprodukter <3% fedt (ekskl. yoghurt)
- 521 Syrnede drikke- og skeprodukter ≥3% fedt (ekskl. yoghurt)
- 522 Skyr
- 530 Yoghurt - skummet- og letmælk <3% fedt
- 540 Yoghurt – sødmælk ≥3 % fedt
- 560 Desserter, softicemix og iscreme
- 561 Søde mælkedrikke, flavoured milk og kakaomælk
- 570 Saucer, supper m.m.

810 Plantebaserede produkter

Det elektroniske bedømmelsessystem

Bedømmelsen foregår elektronisk, hvilket indebærer:

- Dommeren skal selv medbringe en bærbar pc (mobiltelefon og tablets/iPads er **ikke egnet** til at køre bedømmelsesprogrammet på).
- Pc'en skal have fuldt opladet batteri. Oplader medbringes for en sikkerheds skyld.
- Pc'en skal kunne gå på internettet med wifi.

Bemærk at:

- holdleder **skal** logge på som dommer nr. 1
- bisidder **skal** notere på papir. Lister udleveres.

Under bedømmelsen vil der på skærmen stå en beskrivelse af det pågældende produkts egenskaber, ligesom der vil være en dommerbeskrivelse for så vidt som en sådan er blevet indsendt fra producenten. Produkter uden specifik dommerbeskrivelse skal bedømmes ud fra dommernes faglige erfaring.

Når dommeren har trykket på "Submit"-knappen for at gå videre til næste produkt, er der ingen mulighed for at gå tilbage til et tidligere bedømt produkt for at ændre en karakter.

Dommeren

En dommer med kendskab til:

- produktets kvalitet
- liste over fejlbemærkninger (se s. 6)
- karakterskalaens definition (se s. 4)

afgiver helt selvstændigt og suverænt egenskabskarakterer for hver ost der bedømmes. Dommeren skal ikke give hovedkarakter da denne beregnes.

Det forventes af den enkelte dommer at dommeren er 100% objektiv i sin bedømmelse og uden hensyntagen til egne eller andres interesser efter bedste evne bedømmer de forelagte produkter i henhold til den standard der foreligger for produktet.

Holdlederen

Selv om den enkelte dommer er suveræn med hensyn til karakterafgivelse, er det holdlederens opgave at sikre en korrekt bedømmelse.

1. Holdlederen bør ved bedømmelsens start ganske kort henvise til krav til produktets kvalitet, fejlbenævnelser og karakterskalaen.
2. Det er under bedømmelsen holdlederens opgave at sikre at prøverne følger i den rigtige rækkefølge, at afpasse bedømmeshastigheden således at alle er beskæftiget hele tiden, og uden at der opstår en ophobning foran en enkelt dommer.
3. Hvis en dommer observerer en fejl til karakteren 7 eller derunder, skal holdlederen straks kontaktes, og produktet vurderes i plenum.

Karakteren for fællesbedømmelse indskrives på holdlederens login. Holdleder kan eventuelt bede en af de andre dommere om at taste karakteren ind (vha. holdlederens login).

Pointskalaen

Ved bedømmelsen anvendes 15-skalaen:

<i>Point</i>	<i>Anvendes på egenskabskarakteren</i>
15 point	Virkelig godt
13 point	Godt
11 point	Tilfredsstillende
9 point	Beskeden fejl (bemærkning anføres)
7 point	Tydelig fejl, der kan skade produktets omdømme
5 point	Grovere fejl, der skader produktets omdømme
3 point	Meget grove fejl
1 point	Helt uacceptable fejl

For de enkelte egenskaber må der ved karaktergivningen kun anvendes de ulige karakterer, det vil sige 1-3-5-7-9-11-13 og 15.

Ved en karakter på 9 point eller derunder *skal* der angives en fejlbemærkning. Tilladte fejlbemærkninger for konsummælksprodukter og is vil fremgå i bedømmelsessystemet under de relevante bedømmelser.

Hvis et produkt får en beregnet egenskabskarakter på 3 eller derunder, vil det blive taget ud af bedømmelsen.

Produkternes egenskaber

Konsummælksprodukter

Følgende egenskaber vurderes:

1. Emballagens udseende
2. Produktets udseende og konsistens

3. Produktets lugt & smag.

Egenskaberne nr. 1 og 2 bedømmes af dommerne i fællesskab, og produktets lugt og smag bedømmes individuelt.

Iscreme

Følgende egenskaber vurderes:

1. Isens udseende (ydre + indre)
2. Konsistens (body)
3. Lugt & smag.

Egenskaberne nr. 1 og 2 bedømmes af dommerne i fællesskab, og produktets lugt og smag bedømmes individuelt.

For de enkelte egenskaber gælder følgende for iscreme:

Isens udseende (indre + ydre): Her vurderes bl.a. isens emballage + etiket samt datostempling.

Farve, lufthuller, ingredienser m.v.

Isens konsistens: Det vurderes om isen er som forventet for produktet.

Isens lugt & smag: Dommeren skal dels lugte til isen og dels smage på isen og således afgøre om isen har en fejlagtig smag i form af en afsmag af fx uønsket fedtspaltning (harsk), er uren eller andet.

Specielle forhold vedr. bedømmelse af konsummælksprodukter

Omrystning af produkter

Produkter uden stabilisator: Skal omrystes hvis det er angivet på emballagen.

Syrnede produkter: Inden en eventuel omrøring/omrystning vurderes produktet for eventuel faseadskillelse (valleudskillelse).

Uhomogeniserede produkter: Før produktet vendes, vurderes flødeafsætning visuelt. Derefter vendes produktet.

Tokammer- og tolagsprodukter

Hvad angår tokammer- og tolagsprodukter, bedømmes som følger:

Tokammerprodukter:

Udseende: Bedømmes normalt.

Konsistens: I mælkedelen som normalt.

Lugt & smag: Inden lugt & smag bedømmes, blander crew de to produkter/kamre sammen, og der foretages en bedømmelse (alle smager således på samme "blanding").



Tolagsprodukter:

Udseende: Bedømmes normalt.

Konsistens: Produktet hældes ud på en flad tallerken, og der gives en samlet karakter for konsistensen af både sauce og mælkedel.

Lugt & smag: Dommeren giver en karakter ud fra helhedsindtrykket ved egen blanding.

Fejlbemærkninger

Tilladte fejlbemærkninger for konsummælksprodukter og is vil fremgå i bedømmelsessystemet under de relevante bedømmelser.

