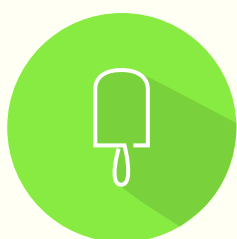
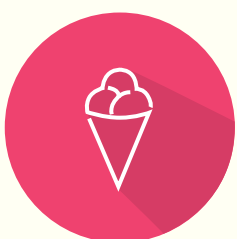




Tommelfingerregler for iskremtesting!

- Ha et størst mulig panel. Det aller beste er å ha minst 100 deltagere - noe som ikke alltid er mulig av praktiske hensyn. Prøv likevel å få så mange som mulig til å delta.
- Ha mest mulig mangfold i panelet. Inkluder mennesker fra flere deler av landet, i forskjellige aldersgrupper og med forskjellige preferanser.
- Ta ut iskremen fra fryseren minimum et kvarter før den skal spises. Da er smaken mest fremtredende.
- Pass på at de forskjellige iskremene har vært ute av fryseren like lenge ved smaking og at ingen av iskremene har vært opptint lengre enn de andre under transport.
- Prøv å oppbevare iskremen som skal sammenlignes ved samme høyde i fryseren. Iskrem som lagres i toppen av fryseren er bløtere enn iskrem som lagres i bunnen av fryseren.
- Vurder om emballasjen skal vises for panelet. Testresultatene blir normalt sett påvirket av emballasje og merkegjennkjenning.
- Ikke smak på for mange iskremer på for kort tid - kulden i munnen minker smaken på iskremen som spises sist.
- Når testen er ferdig og skal publiseres er det viktig å være åpen om testens premisser, hvordan panelet ble satt sammen, hva som ligger til grunn for utvalget av iskrem og hvilke kriterier ved isen som ble vektlagt i testen.



Lykke til, med vennlig hilsen

ISKREMFORENINGEN

www.iskremforeningen.no

