



HONING, SMAAKMAKER VAN HET JAAR 2015 IN DE VS

Consumenten, restaurateurs, fabrikanten en huiskoks zijn tot een akkoord gekomen. In 2015 is het gouden ingrediënt: **honing**. Deze geliefde zoetstof werd door Firmenich erkend om de unieke smaak en veelzijdigheid als ingrediënt, verheven boven de status van dagelijkse zoetstof.

Imkerorganisaties zijn opgetogen dat honing de smaak van het jaar 2015 wordt genoemd. De laatste jaren hebben we de groei gezien van honing in het gebruik door chef-koks, fabrikanten en consumenten, vooral in combinatie met yoghurt, ijs, ambachtelijke bieren en gebakken lekkernijen. Met de voorkeur van de consument naar ambachtelijke, natuurlijke en milieu onbelaste ingrediënten, geloven wij dat men zich realiseert dat honing een voorkeurs ingrediënt kan zijn in voedingsmiddelen en dranken."

Honing is goed op stoom onder consumenten en producenten van levensmiddelen en wordt toegepast in snoep, snacks, gebak, dranken en zuivelproducten. Producenten erkennen dat door honing deze producten qua functionaliteit, mondgevoel en smaak aan meerwaarde stijgt, (en de consumenten erkennen dat. Volgens een recente consumenten- zoetstof-gebruikerstest, blijkt dat 60% van de consumenten levensmiddelen met honing beter vinden smaken dan voedsel verwerkt met andere zoetstoffen. Bovendien zegt 46% van de consumenten dat ze meer honing gebruiken dan in het verleden.

"Productontwikkelaars beseffen wat een fantastische en veelzijdige smaak honing is met betrekking tot het combineren met andere ingrediënten. Dat heeft van honing een gemakkelijke keuze voor de smaak van het jaar gemaakt," zegt Patrick Salord, senior flavorist bij Firmenich.

"Honing wordt door bijen vervaardigd uit de nectar van bloemen, waardoor haar unieke smaakprofiel anders is dan van alle andere zoetstoffen," zeggen de experts van Firmenich. Met meer dan 300 soorten, variërend in smaak en structuur, bevat deze iconische zoetstof alle smaakvoorkeuren en is aantrekkelijk voor consumenten van alle leeftijden. In het algemeen is lichter gekleurde honing mild van smaak, terwijl donkerder honing meestal meer robuust van smaak is. Van smoothies tot grillen en bakken, is het moeilijk een honingaroma te vinden dat niet goed met talrijke gerechten combineert.

Buiten haar smaak heeft honing een tal van functionele voordelen voor zowel koken als bakken. Honing trekt vocht aan, zorgt voor verbetering van de versheid en houdbaarheid, en het fungeert als een bindmiddel en verdikkingsmiddel voor sauzen, dressings en marinades. Honing voegt ook een rijke gouden of amber touch toe aan recepten en kan worden gebruikt als een vervanging voor gekorrelde zoetstoffen, of kan dienen als een eenvoudige siroop in cocktails of dranken.

Wij vinden dat de 2015 Smaak-award van het jaar, nog maar de onderste tree is van de populariteitsladder van dit ambachtelijke ingrediënt. De veelzijdigheid van honing en haar multifunctioneel gebruik gaat verder dan een dagelijkse zoetstof in de thee of op toast. We zijn blij te zien dat consumenten naarmate ze beter opgeleid zijn, positiever denken over honing als onderdeel van hun voedselkeuze.

In een wereld waar smaak alles is, gelooft Firmenich dat "honing het potentieel heeft om de smaakcanon aan te vullen die bestaat uit chocolade, vanille en aardbeien, de eeuwige, klassieke favorieten." Hoe zoet zou dat zijn?