# Svar til sensorisk vanilje forsøg

Da i har lavet et sensorisk forsøg, og sanser varierer fra person til person, er der ikke noget rigtigt svar.

Det var der i de tre prøver:   
*Prøve A – Bourbonvanilje*

*Prøve B – Vanillin*

*Prøve C – Tahitivanilje*

1. Bourbonvanilje kommer fra arten *Vanilla Planifolia,* og er den mest dyrkede vaniljetype. Madagaskar er verdens største producent af Bourbonvanilje, men den dyrkes også stadig i vaniljens hjemstavn – Mellemamerika. Aromaen bliver beskrevet sød, dyb og kraftig vanilje. Det skyldes bl.a. at hovedbestanddelen i Bourbonvaniljen er vanillin.
2. Vanillin er det kemisk fremstillede aromastof, og dermed den helt ”rene” duft.
3. Tahiti vanilje kommer fra arten *Vanilla xThahitensis* og bliver dyrket på de eksotiske Tahiti øer, som ligger midt ude i Stillehavet. Eksperterne beskriver aromaen som karamel, anis og frugtig. Der er mindre af aromastoffet Vanillin end i Bourbonvaniljen.