

Geschmack

BOB HOLMES

30.01.2017 +++ fachbuch-aktuell.de +++ LANDWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG: Bob Holmes untersucht, wie im Gehirn bereits in der Kindheit Vorlieben für bestimmte Geschmäcke entstehen und warum Textur und Optik eine so wichtige Rolle spielen.

Holmes reist zu Spitzenköchen auf der Suche nach spektakulären Geschmackskombinationen und zu Lebensmittelchemikern mit der Mission, den idealen Snack zu designen. Er beleuchtet spannende Fakten zu unserem hochkomplexen Geschmackssinn: Wussten Sie, dass der Geruch eines Lebensmittels die gustatorische Wahrnehmung stärker beeinflusst als dessen Aromen? Dass Mathematiker mit speziellen Formeln das perfekte Menü ausrechnen können? Oder dass es Geschmacks-Profiler für Äpfel gibt?

Das Buch ist eine spannende Reise in die Welt der Aromen für alle, die in Zeiten von Hybridfrüchten und globalen Einheitsgerichten, Gaumenfreuden zu schätzen wissen.

Bob Holmes

Geschmack

Gebrauchsanleitung für einen vernachlässigten Sinn

Riemann Verlag, München 2016, 320 Seiten, gebunden, 24,99 Euro

ISBN 978-3-570-50190-0

Quelle: Riemann Verlag, redaktionell bearbeitet für und von fachbuch-aktuell.de