



## MELISSA FOOD CHARACTERIZATION: PHASE 1

### TECHNICAL NOTE: 98.6.0

## PRELIMINARY TRADE-OFF OF MENU ELABORATION: TEST PLAN AND PROCEDURES, TEST PERFORMANCES AND TEST RESULTS EVALUATION

**Foreword : this document will syntetized 3 Technical Notes (TN 98.6.1, TN 98.6.2, TN 98.6.3) in only one document.**

---

prepared by/ <i>préparé par</i>	Serge Pieters (IPL)
reference/ <i>référence</i>	Contract number 22070/08/NL/JC
issue/ <i>édition</i>	1
revision/ <i>révision</i>	0
date of issue/ <i>date d'édition</i>	30/09/2010
status/ <i>état</i>	Final
Document type/ <i>type de document</i>	Technical Note
Distribution/ <i>distribution</i>	

---

**C O N F I D E N T I A L   D O C U M E N T**

**A P P R O V A L**

Title <i>titre</i>	Preliminary trade-off of menu: Test plan and procedures, test performances and test results evaluation	Issue <i>issue</i>	1	Revision <i>revision</i>	0
-----------------------	--	-----------------------	---	-----------------------------	---

author <i>auteur</i>	Serge Pieters (IPL)	date <i>date</i>	23/05/2010
-------------------------	---------------------	---------------------	------------

Reviewed by (UGent) approved by (UGent) <i>approuvé</i> by	Katrien Molders (UGent) Dominique Van Der Straeten (UGent)	date <i>date</i>	27/09/2010 01/10/2010
---	---	---------------------	--------------------------

**C H A N G E L O G**

reason for change / <i>raison du changement</i>	issue/ <i>issue</i>	revision/ <i>revision</i>	date/ <i>date</i>
		<i>n</i>	

**C H A N G E R E C O R D****I s s u e : 1   R e v i s i o n : 0**

reason for change/ <i>raison du changement</i>	page(s)/ <i>page(s)</i>	paragraph(s)/ <i>paragraph(s)</i>

## T A B L E O F C O N T E N T S

<b><i>1</i></b>	<b><i>Introduction</i></b> .....	<b><i>1</i></b>
<b>1.1</b>	<b>Preliminary trade-off of Menu elaboration</b> .....	<b>1</b>
1.1.1	6100 Menu elaboration strategy plan .....	1
1.1.1.1	Approach .....	1
1.1.1.2	Critical points .....	2
1.1.2	Tests .....	2
1.1.3	Evaluation.....	2
<b>2</b>	<b><i>Nutritional evaluation of MELiSSA Menu</i></b> .....	<b>3</b>
<b>2.1</b>	<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>
<b>2.2</b>	<b>Menus MELiSSA</b> .....	<b>3</b>
2.2.1	Description of the menu .....	3
<b>2.3</b>	<b>Discussion of results</b> .....	<b>12</b>
2.3.1	Energy .....	12
2.3.2	Protein .....	13
2.3.3	Indispensable amino acids.....	13
2.3.4	Histidine .....	14
2.3.5	Isoleucine .....	15
2.3.6	Leucine .....	15
2.3.7	Lysine .....	15
2.3.8	Methionine .....	15
2.3.9	Phenylalanine and Tyrosine .....	15
2.3.10	Threonine .....	15
2.3.11	Tryptophane .....	15
2.3.12	Valine .....	15
2.3.13	Total Indispensable amino acids .....	15
2.3.14	Carbohydrates.....	15
2.3.15	Added Sugar .....	16
2.3.16	Total fibre .....	16
2.3.17	Fat.....	16
2.3.18	Fatty acids .....	16
2.3.19	Fluid .....	17
2.3.20	Calcium .....	17
2.3.21	Phosphorus .....	17
2.3.22	Magnesium .....	17
2.3.23	Sodium .....	17
2.3.24	Chloride .....	18
2.3.25	Potassium .....	18
2.3.26	Iron .....	18

2.3.27	Copper .....	19
2.3.28	Manganese.....	19
2.3.29	Fluoride .....	19
2.3.30	Zinc.....	19
2.3.31	Selenium.....	20
2.3.32	Iodine.....	20
2.3.33	Chromium.....	20
2.3.34	Molybdene.....	20
2.3.35	Vitamin A (includes provitamin A carotenoids) .....	20
2.3.36	Vitamin D (calciferol) .....	21
2.3.37	Vitamin E (a-tocopherol) .....	21
2.3.38	Vitamin K.....	21
2.3.39	Vitamin C (ascorbic acid, dehydroascorbic acid) .....	21
2.3.40	Vitamin B12 (cobalamin).....	22
2.3.41	Vitamin B6 (pyridoxal, pyridoxine, pyridoxamine, 5'-phosphates (PLP, PNP, PMP) .....	22
2.3.42	Thiamin (B1; aneurine) .....	22
2.3.43	Riboflavin (B2) .....	22
2.3.44	Folate .....	22
2.3.45	Niacin .....	22
2.3.46	Biotin .....	23
2.3.47	Pantothenic Acid .....	23
2.3.48	Choline .....	23
2.3.49	Arsenic .....	23
2.3.50	Boron.....	23
2.3.51	Nickel .....	23
2.3.52	Silicon.....	23
2.3.53	Vanadium .....	23
2.3.54	Inorganic sulphate .....	24
<b>2.4</b>	<b>Selection and development of recipes .....</b>	<b>24</b>
<b>3</b>	<b>Tasting .....</b>	<b>46</b>
3.1.1	The steps to implement consumer tests (AFNOR XP V09-500) are summarized below: .....	46
3.1.2	Development of sensory evaluation documents.....	47
<b>3.2</b>	<b>The sensory analysis.....</b>	<b>47</b>
3.2.1	Basic knowledge of physiology .....	47
<b>3.3</b>	<b>Hedonism.....</b>	<b>48</b>
<b>3.4</b>	<b>Consumer testing.....</b>	<b>49</b>
<b>4</b>	<b>ESTEC comments file .....</b>	<b>50</b>
<b>5</b>	<b>Annexes.....</b>	<b>51</b>



# MELISSA

## Technical Note

---

<b>5.1</b>	<b>Annex 1: MELISSA nutritional performance per each MELISSA plant .....</b>	<b>51</b>
<b>5.2</b>	<b>Annex 2: List of MELISSA foods and ingredients (first list no-exhaustive)....</b>	<b>52</b>
<b>5.3</b>	<b>Annex 3: Amount of protein to complete nutritional requirement for amino acids</b>	<b>53</b>
<b>5.4</b>	<b>Annex 4: European gastronomy .....</b>	<b>56</b>

### List of tables

Table 1: MELISSA menu overview .....	4
Table 2: Description of a one day MELISSA menu. (based on monthly frequencies divided on one day) .....	5
Table 3 : MELISSA menu nutrient details (average on one day) .....	6
Table 4 : nutritional intake for MELISSA menus (one day average ).....	10
Table 5 :Limiting amino acid in vegetables sources.....	14
Table 6 : Protein Digestibility using Corrected Amino Acid Score method (PDCAAS) .....	14
Table 7 : MELISSA recipe card (for example mashed potatoes).....	25
Table 8 : list of recipes and proportions of MELISSA foods.....	29
Table 9 : sharing out of recipes by menu components.....	39

### List of figures

Figure 1 : Amount of amino acids compared to requirements express in percent of mg of amino acids per kilo for an astronaut of 73 kg. ....	14
--	----

**Foreword : this document will syntetized the 3 TN (TN 98.6.1, TN 98.6.2, TN 98.6.3) in only one document.**

---

**List of abbreviations**

A-re	Vitamin A (retinol equivalent)
B12	Vitamin B12
B6	Vitamin B6
Biot	Biotine
C	Vitamin C
Ca	Calcium
CHO	Carbohydrates
Chol	Cholesterol
Cr	Chromium
Cu	Copper
D-s	Vitmain D
E	Vitamin E
EVA	Extra-vehicular activities
FAMs or MUFA	Mono-unsaturated fatty acid
FAPu or PUFA	Poly-unsaturated fatty acid
FASat or SFA	Saturated fatty acid
Fd	Fluoride
Fe	Iron
Fib	Fibre
Fol	Folate
G	Gram
His	Histidine
Id	Iodine
Ile	Isoleucine
ISS	International Space Station
K	Vitamin K
K	Potassium
kcal	Energy expressed in kilocalories
Leu	Leucine
Lys	Lysine
Met	Methionine
Mg	Mgnesium
Mn	Manganese
Mo	Molybdene
Na	Sodium
Nia	Niacin
P	Phophorus
PantA	Panhotenic acid
PDCAAS	Protein Digestibility factor using the Corrected Amino Acid Score method

# MELISSA



## Technical Note

---

Phe	Phenylalanine
Prot	Protein
Retol	Retinol
Ribf	Riboflavin
Se	Selenium
SugT	Total sugar
TEE	Total energy expenditure
TEI	Total energy intake
Thia	Thiamin
Thr	Threonine
TIAAE	Total Intake Essential Amino Acids
Trp	Tryptophan
tsp	Tea spoon
USDA	United States Department of Agriculture
Val	Valine
Zn	Zinc

## 1 Introduction

### 1.1 Preliminary trade-off of Menu elaboration

In line with the food processing activity, menu elaboration will also include 2 repeats of the proposed trade-off.

The aim of the menu elaboration activity is twofold:

- provide recipes / meals with balanced nutritional content
- ensure that the proposed meals are appreciated by the consumer

#### 1.1.1 6100 Menu elaboration strategy plan

##### 1.1.1.1 Approach

As the proposed strategy is to combine the harvested products (40% of the crew needs on dry weight basis) with 60% of resupply food, an assessment will be made first to determine which food components can be substituted with harvest derived products (from the same plant species), taken into account limitations on processing abilities established under WP5100.

Nutritional requirements will be met by an iterative calculating and adjusting of the ingredients of a menu. The calculation ability of the MELiSSA food database, as defined or refined under WP 3320 and WP3330 will be applied for this task, possibly in conjunction with other available database tools.

The protein quality of the obtained recipes will be determined, according to aminograms per cultivar. The aminogram summarizes the pattern of (essential) amino acids present in a substance.

The analytical procedures employed will be harmonised with existing European /international standards (AOAC Methods).

Based on the trade-off developed during task 3320, the menu rotation cycle will be defined and the menus needed will be composed based on data gathered in the MELiSSA food database.

Regardless of the length of the menu rotation cycle, preparation and organoleptic evaluation of the menu will be limited to a few example dishes prepared with a large share of the harvested products. The amount harvested will most likely limit also the number of identical dishes that can be prepared.

The evaluation of the menus will be based on a preliminary sensory evaluation by use of a small volunteer test panel to be defined, that will rate the consumed dishes according to a defined set of criteria.

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p>This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	





In later stages of the project, the menu evaluation will be expanded to encompass a whole menu rotation cycle. To realize this, possibilities for synchronization with ongoing research projects will be evaluated.

### *1.1.1.2 Critical points*

It is important to define which products of current (ISS) spacefood would be replaced with products derived from the 4 cultured cultivars (e.g. replacing dairy products with soybean-derived products), in order to avoid substitutions that would lead to suboptimal levels of nutrients and minerals of primordial importance in space (e.g. calcium).

### *1.1.2 Tests*

In the case of database-derived menu selection, the performance of the tests will be limited to the validation of the obtained results and identification of possible critical points from a nutritional point of view – taking into account specific nutritional requirements for space programmes [e.g. RD2].

The proposed small-scale sensory evaluation will be carried out at least once.

The MELiSSA diet, defined by the 40% dry mass derived from 4 crops, and depending on the following factors: cultivar selection, food processing, preparation, new recipes elaboration and menu cycle definition, needs to be tested for acceptability from a sensory viewpoint.

Given the small scale of the crop growth tests and due to the virtual absence of an indicator on repeatability or reliability of the current plant growth experiments, it is logistically impossible to already plan to incorporate these new menus into a bed-rest study or into a test evaluation in the ISS.

IPL will create a small panel of people to test this diet during a period to be defined. These people will be selected according to criteria to be elaborated. Selection criteria will include: healthy adults with a normal body mass index, history of a vegetarian diet, etc..

During this test IPL will study and process the panel responses made on specific evaluation forms which will have the following scoring parameters per meal.

### *1.1.3 Evaluation*

The used selection method/plan will be reviewed after the first trial (dishes incorporating processed products from reference harvest samples) and refined for application during the second test (dishes prepared with inclusion of crop harvest grown under controlled environmental conditions).

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p style="text-align: center;">This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	



## 2 Nutritional evaluation of MELiSSA Menu

### 2.1 Introduction

The methodology to create a MELiSSA menu is developed in TN 98.3.32. To meet the specific nutritional requirements for astronauts in accordance with Annex 12 of TN 98.1.1, we have developed the principle of the food pyramid. These are guidelines for conducting a food choice and frequency to match the requirements. Thus, in the annex 4 in TN98.3.32 we have established a frequency of consumption for each food family. We have also, on the basis of these frequencies, and based on recommended intakes and amounts generally consumed by the European population, determined a quantity of each MELiSSA food group. These quantities have been introduced in a nutritional calculation software, Nutrilog version 2.10c. The database used is essentially the table of food composition Souci-Fachmann-Kraut 2010. This table from Germany is a reference in Europe. This food composition table is exhaustive both on the number of foods and the number of nutrients analyzed. All analyses are in accordance with AOAC methods. However, some food was missing in the Souci table. For those cases we completed the table with the American food composition table USDA SR 22. For some preparations of soybean, we completed the table with values provided by manufacturers specializing in soy products. Because we don't obtain sufficient amount of soy products, we use commercial soy products to create the first MELiSSA recipes. Thus, based on the amounts recommended for monthly consumption, and with the calculation software Nutrilog, we are able to assess the nutritional performance of a MELiSSA menu. In Table 2 – 4, we can find the calculated values compared to the recommendations. In chapter 2.3 we will discuss the results of these calculations.

### 2.2 Menus MELiSSA

#### 2.2.1 Description of the menu

At this stage, nutritional composition data of the first MELiSSA harvests have not yet been taken into account.

We only took nutritional information of raw MELiSSA plants (Wheat, Soybean, potato and rice) and some preparations such as soy “milk” (juice), bread, pasta, ...

In this plan MELiSSA recipes are not included because they require additional calculations and experiments . Table 2 shows for every meal the amount of MELiSSA food proposed in accordance with defined frequencies.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

**Table 1: MELiSSA menu overview**

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday	Saturday	Sunday
<b>Breakfast</b>						
Bread	Bread	Breakfast cereals	Bread	Bread	Breakfast cereals	Viennese bread
shortening	shortening		shortening	shortening		Shortening
Sugar garnish	Sugar garnish		Sugar garnish	Sugar garnish		Sugar garnish
Pork meat product / cheese	Pork meat product / cheese		Egg / cheese	Pork meat product / cheese		
Fruit juice	Fruit juice	Fruit juice	Fruit juice	Fruit juice	Fruit juice	Fruit juice
		Oleaginous fruits			Oleaginous fruits	
Dairy product	Dairy product	Dairy product	Dairy product	Dairy product	Dairy product	Dairy product
Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea
<b>Lunch</b>						
Bread	Bread	Bread	Bread	Bread	Bread	Bread
Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad
Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product
Cooked vegetables	Cooked vegetables	Cooked vegetables	Cooked vegetables	Cooked vegetables	Cooked vegetables	Cooked vegetables
Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes
Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce	Seasoning/ sauce
Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries	Dessert : Fruit/dairy products/ pastries
Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Snack						
Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product	Starchy food+ shortening +sugar garnish/fruit/dairy product
Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea
Dinner						
Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad	Soup/salad
If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil	If salad : vegetable oil
Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product	Starchy product
Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)	Vegetables (raw/cooked)
Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes	Meat, poultry, fish, egg, vegetarian, legumes
Seasoning/sauce	Seasoning/sauce	Seasoning/sauce	Seasoning/sauce	Seasoning/sauce	Seasoning/sauce	Seasoning/sauce
Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries	Dessert : Fruit/dairy products/pastries
Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea	Water, coffee, tea

**Table 2: Description of a one day MELiSSA menu. (based on monthly frequencies divided on one day)**

**Breakfast**

Whole-wheat bread

155g

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Corn Flakes (no sugar added)	27g
Soy milk, Non-Enriched	258g

## Lunch

Potatoes	160g
Pasta, spaghetti, (whole-wheat)	20g (raw weight)
Rice	13g (raw weight)
Tender wheat	10g (raw weight)
Semolina	6.70g (raw weight)
French fries cooked with vegetable oil	20g
Yofu Nature	92g
Whole-wheat flour	3.50g

## Collation

Yofu Nature	83g
Whole-wheat flour	5g
Corn Flakes (no-sugar added)	8.30g

## Dinner

Whole-wheat bread	31g
Potatoes	107g
Pasta, spaghetti, (whole-wheat)	24g
Rice	11g
Semolina	11g
Tender wheat	11g
Yofu Nature	92g
Whole-wheat flour	3.50g

**Table 3 : MELISSA menu nutrient details (average on one day)**

Nutrient details																
Breakfast	A-re Na FAsat	Retol K FAMs	D-s Ca FApu	E P Chol-	K Mg SugT	C Fe Fib	Thia Zn Water	Ribf Se Leu	Nia Cu ile	PantA Mn Val	B6- Cr His	Biot Id Lys	Fol Mo Thr	B12 Fd Trp	- Met	- Phe
Whole-wheat bread 155g 308.5kcal Prot:11.7 FAT:1.3 CHO:63.1 A:0	?	?	?	3.57	5.27	?	0.39	0.23	5.12	1.01	0.12	5.43	44.95	?	-	-
	716.10	325.50	48.05	316.20	93	3.10	2.33	3.72	0.38	2.33	?	?	35.65	?	-	-
	?	?	?	?	?	11.5	66	821.50	496	558	232.50	310	372	155	217	558
Corn Flakes (no added sugar) 27g 95.3kcal Prot:2.1 FAT:0.2 CHO:21.5 A:0	7.56	?	?	0.05	?	?	0.02	0.02	0.38	0.05	0.02	?	1.54	?	-	-
	259.20	32.40	3.51	15.93	3.78	0.54	0.07	0.70	0.05	0.01	?	0.27	2.16	?	-	-
	0	?	?	?	?	1.1	2	334.80	89.10	118.80	64.80	48.60	86.40	13.50	45.90	116.10

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Soy milk, Non-Enriched 258g 139.3kcal Prot:8.4 FAT:4.5 CHO:16.2 A:0	?	0	0	0.28	7.74	0	0.15	0.18	1.32	0.96	0.20	?	46.44	0	-	-	
	131.58	304.44	64.50	134.16	64.50	1.65	0.31	12.38	0.33	0.58	?	?	?	?	98.04	69.66	291.54
	0.5	1	2.5	0	10.3	1.5	227	479.88	294.12	301.86	157.38	337.98	278.64	98.04	69.66	291.54	
TOTAL 543.1kcal Prot:22 FAT:6 CHO:101 A:0	7.56	0	0	3.90	13.01	0	0.56	0.43	6.82	2.02	0.34	5.43	92.93	0	-	-	
	1106.88	662.34	116.06	466.29	161.28	5.29	2.70	16.81	0.76	2.91	0	0.27	37.81	0	-	-	
	0.5	1	2.5	0	10.3	14.1	295	1636.18	879.22	978.66	454.68	696.58	737.04	266.54	332.56	965.64	

Lunch	A-re Na FAsat	Retol K FAmS	D-s Ca FApu	E P Chol-	K Mg SugT	C Fe Fib-	Thia Zn Water	Ribf Se Leu	Nia Cu ile	PantA Mn Val	B6-Cr His	Biot Id Lys	Fol Mo Thr	B12 Fd Trp	- Met	- Phe
Potatoes 160g 112kcal Prot:3.3 FAT:0.2 CHO:23.7 A:0	1.40	?	?	0.08	3.36	27.20	0.18	0.08	1.92	0.64	0.49	0.64	35.20	?	-	-
	4.32	667.20	9.92	80	33.60	0.68	0.55	2.40	0.14	0.24	4	3.84	6.08	15.52	-	-
	?	?	?	?	?	3.3	124	224	160	208	64	208	144	48	48	160
Pasta, Spaghetti, whole wheat 20g 69.6kcal Prot:2.9 FAT:0.3 CHO:15 A:0	?	0	?	?	?	0	0.10	0.03	1.03	0.20	0.04	?	11.40	0	-	-
	1.60	43	8	51.60	28.60	0.73	0.47	14.60	0.09	0.61	?	?	?	?	-	-
	0.1	0	0.1	0	?	?	1	199.80	114	127	68.80	64.80	78.40	37.60	47.20	145.60
Rice 13g 44.9kcal Prot:1 FAT:0.3 CHO:9.6 A:0	?	?	?	0.10	?	?	0.05	0.01	0.68	0.22	0.04	1.56	2.08	?	-	-
	1.30	33.80	2.08	36.66	14.30	0.42	0.21	1.30	0.04	0.27	?	0.29	4.03	5.20	-	-
	0.1	0.1	0.1	?	?	0.3	2	89.70	44.20	65	24.70	39	42.90	11.70	22.10	54.60
Tender wheat 10g 34kcal Prot:1.1 FAT:0.2 CHO:7.5 A:0	?	0	?	0.10	0.19	0	0.04	0.01	0.48	0.09	0.04	?	4.10	0	-	-
	0.20	43.50	3.40	40.20	9	0.54	0.35	?	0.04	0.34	?	?	?	?	-	-
	0	0	0.1	0	0	1.3	1	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Whole-wheat semolina 6.7g 24.1kcal Prot:0.8 FAT:0.1 CHO:4.9 A:0	?	0	?	?	?	0	0.02	0.01	0.22	0.04	0.01	?	4.82	0	-	-
	0.07	12.46	1.14	9.11	3.15	0.08	0.07	?	0.01	0.04	?	?	?	?	-	-
	0	0	0	0	?	0.3	1	58.09	32.83	36.18	17.22	16.28	22.45	10.85	13.27	41.27
French fries cooked in vegetable oil 20g 63.8kcal Prot:0.8 FAT:3.4 CHO:7.5	?	0	?	0.16	2.24	0.54	0.04	0.01	0.50	0.12	0.08	?	6	0	-	-
	38.80	110	2.60	27.60	6.80	0.27	0.15	0.18	0.03	0.05	?	?	?	?	-	-
	0.8	2	0.6	0	0.1	0.7	8	37.60	24	35.60	13.20	45	24	7.60	11.60	41.20

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

<b>A:0</b>																		
Yofu Nature 92g 44.4kcal Prot:3.7 FAT:2.1 CHO:2.7 A:0	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	0.14	-	-
	46	66.24	110.40	79.12	46.92	0.28	0.28	?	?	?	?	?	?	?	?	?	-	-
	0.4	0.5	1.3	0	2.3	0.6	83	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Whole-wheat flour 3.5g 11.9kcal Prot:0.5 FAT:0.1 CHO:2.5 A:0	?	0	?	0.03	0.07	0	0.02	0.01	0.22	0.04	0.01	?	1.54	0	-	-	-	-
	0.18	14.18	1.19	12.11	4.83	0.14	0.10	0.01	0.01	0.13	?	?	?	?	?	?	?	?
	0	0	0	0	0	0.4	0	32.41	17.78	21.63	11.10	13.23	13.83	7.42	7.42	22.61		
<b>Total</b> 404.7kcal Prot:14 FAT:7 CHO:73 A:0	1.40	0	0	0.47	5.86	27.74	0.44	0.15	5.04	1.34	0.70	2.20	65.14	0.14	-	-	-	-
	92.46	990.38	138.73	336.40	147.20	3.13	2.17	20.95	0.37	1.68	4	4.13	10.11	20.72	-	-	-	-
	1.4	2.6	2.2	0	2.5	6.9	221	641.60	392.81	493.41	199.01	386.31	325.57	123.17	149.59	465.28		

Afternoon snack	A-re Na FASat	Retol K FAMs	D-s Ca FApu	E P Chol-	K Mg SugT	C Fe Fib-	Thia Zn Water	Ribf Se Leu	Nia Cu ile	PantA Mn Val	B6-Cr His	Biot Id Lys	Fol Mo Thr	B12 Fd Trp	- Met	- Phe
Yofu Nature 83g 40.1kcal Prot:3.3 FAT:1.9 CHO:2.4 A:0	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	0.12	-	-
	41.50	59.76	99.60	71.38	42.33	0.25	0.25	?	?	?	?	?	?	?	?	?
	0.3	0.4	1.2	0	2.1	0.6	75	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Whole-wheat flour 5g 17kcal Prot:0.7 FAT:0.1 CHO:3.6 A:0	?	0	?	0.04	0.10	0	0.02	0.01	0.32	0.05	0.02	?	2.20	0	-	-
	0.25	20.25	1.70	17.30	6.90	0.19	0.15	3.54	0.02	0.19	?	?	?	?	?	?
	0	0	0	0	0	0.6	1	46.30	25.40	30.90	15.85	18.90	19.75	10.60	10.60	32.30
Corn Flakes (no added sugar) 8.3g 29.3kcal Prot:0.6 FAT:0 CHO:6.6 A:0	2.32	?	?	0.01	?	?	0	0	0.12	0.01	0.01	?	0.47	?	-	-
	79.68	9.96	1.08	4.90	1.16	0.17	0.02	0.22	0.02	0	?	0.08	0.66	?	-	-
	0	?	?	?	?	0.3	0	102.92	27.39	36.52	19.92	14.94	26.56	4.15	14.11	35.69
86.4kcal P:5 FAT:2 CHO:13 A:0	2.32	0	0	0.06	0.10	0	0.03	0.02	0.43	0.06	0.02	0	2.67	0.12	-	-
	121.43	89.97	102.38	93.58	50.39	0.61	0.42	3.75	0.04	0.19	0	0.08	0.66	0	-	-
	0.3	0.4	1.2	0	2.1	1.5	76	149.22	52.79	67.42	35.77	33.84	46.31	14.75	24.71	67.99

Dinner	A-re Na FASat	Retol K FAMs	D-s Ca FApu	E P Chol-	K Mg SugT	C Fe Fib-	Thia Zn Water	Ribf Se Leu	Nia Cu ile	PantA Mn Val	B6-Cr His	Biot Id Lys	Fol Mo Thr	B12 Fd Trp	- Met	- Phe
Whole-wheat bread 31g 61.7kcal Prot:2.3 FAT:0.3 CHO:12.6 A:0	?	?	?	0.71	1.05	?	0.08	0.05	1.02	0.20	0.02	1.09	8.99	?	-	-
	143.2	65.10	9.61	63.24	18.60	0.62	0.47	0.74	0.08	0.47	?	?	7.13	?	-	-
	?	?	?	?	?	2.3	13	164.3	99.20	111.6	46.50	62	74.40	31	43.40	111.6
Potatoes 107g 74.9kcal Prot:2.2 FAT:0.1 CHO:15.8 A:0	0.93	?	?	0.06	2.25	18.1	0.12	0.05	1.28	0.43	0.33	0.43	23.54	?	-	-
	2.89	446.1	6.63	53.50	22.47	9	0.37	1.61	0.10	0.16	2.68	2.57	4.07	10.38	-	-
	?	?	?	?	?	2.2	83	149.8	107	139.1	42.80	139.1	96.30	32.10	32.10	107

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Pasta, Spaghetti, whole-wheat 24g 83.5kcal Prot:3.5 FAT:0.3 CHO:18 A:0	?	0	?	?	?	0	0.12	0.03	1.23	0.24	0.05	?	13.68	0	-	-
	1.92	51.60	9.60	61.92	34.32	0.87	0.57	17.52	0.11	0.73	?	?	?	?	-	-
	0.1	0	0.1	0	?	?	2	239.7	136.8	152.4	82.56	77.76	94.08	45.12	56.64	174.7
								6	0	0						2
Rice 11g 38kcal Prot:0.9 FAT:0.2 CHO:8.2 A:0	?	?	?	0.08	?	?	0.05	0.01	0.57	0.19	0.03	1.32	1.76	?	-	-
	1.10	28.60	1.76	31.02	12.10	0.35	0.18	1.10	0.03	0.23	?	0.24	3.41	4.40	-	-
	0.1	0.1	0.1	?	?	0.2	1	75.90	37.40	55	20.90	33	36.30	9.90	18.70	46.20
Whole-wheat semolina 11g 39.6kcal Prot:1.4 FAT:0.1 CHO:8 A:0	?	0	?	?	?	0	0.03	0.01	0.36	0.06	0.01	?	7.92	0	-	-
	0.11	20.46	1.87	14.96	5.17	0.14	0.12	?	0.02	0.07	?	?	?	?	-	-
	0	0	0	0	?	0.4	1	95.37	53.90	59.40	28.27	26.73	36.85	17.82	21.78	67.76
Whole-tender wheat 11g 37.4kcal Prot:1.2 FAT:0.2 CHO:8.3 A:0	?	0	?	0.11	0.21	0	0.05	0.01	0.52	0.09	0.04	?	4.51	0	-	-
	0.22	47.85	3.74	44.22	9.90	0.59	0.38	?	0.05	0.37	?	?	?	?	-	-
	0	0	0.1	0	0	1.4	1	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Yofu Nature 92g 44.4kcal Prot:3.7 FAT:2.1 CHO:2.7 A:0	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	0.14	-	-
	46	66.24	110.4	79.12	46.92	0.28	0.28	?	?	?	?	?	?	?	-	-
	0.4	0.5	1.3	0	2.3	0.6	83	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Whole-wheat flour 3.5g 11.9kcal Prot:0.4 FAT:0.1 CHO:2.6 A:0	?	0	?	0.04	0.07	0	0.01	0	0.17	0.03	0.01	?	1.44	0	-	-
	0.07	15.23	1.19	14.07	3.15	0.19	0.12	?	0.01	0.12	?	?	?	?	-	-
	0	0	0	0	0	0.4	0	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Total 391.4kcal Prot:16 FAT:3 CHO:76 A:0	0.93	0	0	1	3.58	18.1	0.45	0.17	5.17	1.24	0.50	2.83	61.84	0.14	-	-
	195.5	741.2	144.8	362.0	152.6	9	2.47	20.97	0.40	2.15	2.68	2.81	14.61	14.78	-	-
	3	7	0	5	3	3.49	185	725.1	434.3	517.5	221.0	338.5	337.9	135.9	172.6	507.2
	0.6	0.6	1.7	0	2.4	7.7		3	0	0	3	9	3	4	2	8

Totals	A-re Na FAsat	Retol K FAMs	D-s Ca FApu	E P Chol-	K Mg SugT	C Fe Fib-	Thia Zn Wat er	Ribf Se Leu	Nia Cu ile	PantA Mn Val	B6-Cr His	Biot Id Lys	Fol Mo Thr	B12 Fd Trp	- Met	- Phe
1425.5kcal 1 Prot:56 FAT:18 CHO:263 A:0	12.21 1516.3	0 2483.9	0 501.9	5.42 1258.3	22.54 511.5	45.9 12.5	1.47 7.77	0.76 62.48	17.46 1.56	4.66 6.94	1.57 6.68	10.46 7.29	222.58 63.19	0.40 35.50	-	-
	0	5	7	2	0	1	777	3152.1	1759.1	2056.9	910.4	1455.3	1446.8	540.4	679.4	2006.1
	2.8	4.7	7.6	0	17.2	30.2		3	2	9	9	2	5	0	8	9

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



**Table 4 : nutritional intake for MELiSSA menus (one day average )**

<b>Nutritional intake</b>				
<b>Energy</b>	<b>Intake</b>	<b>% TEI</b>	<b>Additional information</b>	<b>g/kg</b>
Energy	1425 kcal		Energy expenditure : 3000 kcal	
Proteins	56 g	15.7%		0.8
Fat	18 g	11.3%	of which 15.4-25.7-41.9% are SFA - MUFA - PUFA adding up to 1.7-2.9-4.7% of TEI	
Carbohydrates	263 g	73%	of which 6.6% are simple carbohydrates adding up to [2}% of TEI	3.75
Alcohol	0 g	0%		

<b>Vitamines</b>	<b>Intake</b>	<b>% avail (a).</b>
Vitamin A, RE	12.21 µg	18%
Retinol (preformed vitamin A)	0 µg	50%
Vitamin D; All vitamin D (D <sub>2</sub> , D <sub>3</sub> ) by summation (calciferol)	0 µg	5%
Vitamin E	5.42 mg αTE	68%
Vitamin K	22.54 µg	50%
Vitamin C, total ascorbic acid	45.93 mg	59%
Thiamin (vitamin B-1; aneurin)	1.47 mg	86%
Riboflavin (vitamin B-2)	0.76 mg	86%
Niacin (nicotinic acid; nicotinamide; vitamin PP)	17.46 mg	86%
Pantothenic acid (D-pantothenate; vitamin B-5)	4.66 mg	86%
Vitamin B-6, total; method of determination unknown	1.57 mg	86%
Biotin (vitamin H)	10.46 µg	27%
Folate, total (folacin; folic acid; vitamin B9)	222.58 µg	86%
Vitamin B-12 (cobalamin)	0.40 µg	64%

<b>Minerals</b>	<b>Intake</b>	<b>% avail.</b>
Sodium	1516.30 mg	100%
Potassium	2483.95 mg	100%
Calcium	501.97 mg	100%
Phosphorus	1258.32 mg	100%
Magnesium	511.50 mg	100%
Iron, total	12.51 mg	100%
Zinc	7.77 mg	100%
Selenium	62.48 µg	64%
Copper	1.56 mg	86%
Manganese	6.94 mg	86%

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Chromium	6.68 µg	9%
Iodide (iodine)	7.29 µg	27%
Molybdenum	63.19 µg	36%
Fluoride (fluorine)	35.50 µg	18%

Others	Intake	% avail.
Fatty acids, total saturated	2.8 g	82%
Fatty acids, total monounsaturated	4.7 g	73%
Fatty acids, total polyunsaturated	7.6 g	73%
Cholesterol; method of determination unknown	0 mg	64%
Sugars, total	17.2 g	45%
Fibre; method of determination unknown	30.2 g	91%
Water (moisture)	777 g	100%
Leucin	3152.13 mg	73%
Isoleucin	1759.12 mg	73%
Valin	2056.99 mg	73%
Histidin	910.49 mg	73%
Lysin	1455.32 mg	73%
Threonin	1446.85 mg	73%
Tryptophan	540.40 mg	73%
Methionin	679.48 mg	73%
Phenylalanin	2006.19 mg	73%

- a) % avail. : means percentage of available nutritional information on the food database. (e.g. : for fluoride : due to lack of information we have only 18% of nutritional information)

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

## 2.3 Discussion of results

Explanation of the term ‘xx% of nutritional information available’ which is mentioned for several elements below:

In the menu numerous ingredients are used. For some ingredients nutritional information on macro and micronutrients is available. But for some nutrients the food composition table indicates a blank.

The percentage of nutritional information available means that for example:

- (1) If we have 10 different ingredients and we have information for e.g. Iron for all of these ingredients, the nutritional information for Iron will be 100%.
- (2) If for example we have information for Iron for only one ingredient out of these 10, the nutritional information will be 10%.

This number is important to evaluate the impact on the results.

If we have a low percentage of nutritional information we have 2 possibilities:

- (1) All ingredients are not a real source for this specific nutrient. So we can evaluate that the final result is close to the total amount calculated for this nutrient.
- (2) Some ingredients can be a potential source of this nutrient, so we have to determine the exact amount by using other food composition tables or by analysing the nutrient ourselves.

Remark: The percentage we use is based on the number of ingredients used in the menu. Another approach could be to evaluate the percentage of nutritional information based on the amount of ingredients used in the menu. For example:

- (1) If we evaluate potato in a recipe like mashed potatoes, potato is one of 6 ingredients. In this case if we have no indications for one nutrient the results will be based on 1/6.
- (2) If we would use the percentage of potatoes used (80% of potatoes in the recipe for mashed potato), the result would be based on this 80%.

### 2.3.1 Energy

Estimated Energy Requirements for astronauts are about 3,000 kcal on a daily basis. This represents the basic needs and should be increased depending on the particular physical activities associated with EVA. Estimated Energy requirements for women are lower due to reduce body weight and lean body mass.

MELiSSA menu provided in the order of 1425 kcal (5962 kJ) or 47.5% of total energy needs. This represents 20,3 kcal / kg body weight.

The main sources of energy in this menu are bread, pasta, potatoes, rice, wheat, bran and breakfast cereals.

If we add energy from fat (MELiSSA oil), we can increase the intake with 430 kcal.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Energy requirements are :

- Men: < 30 years :  $1.7 \cdot (15.3 \cdot \text{weight} + 679)$**
- Men: > 30 years :  $1.7 \cdot (11.6 \cdot \text{weight} + 879)$**
- Women: < 30 years :  $1.6 \cdot (14.7 \cdot \text{Weight} + 496)$**
- Women: > 30 years :  $1.6 \cdot (8.7 \cdot \text{Weight} + 829)$**

**Example :**

- Men :70 kg < 30 years : = 2975 kcal**
- Men : 70 kg > 30 years : = 2875 kcal**
- Women : 56 kg < 30 years : = 2110 kcal**
- Women : 56 kg > 30 years : = 2105 kcal**

### 2.3.2 Protein

protein intake is estimated at 56g a day equalling 0,77g per kilogram body weight of an astronaut.

This represents only vegetable proteins sources. To complete the protein requirements, it will be necessary to envisage supplementary provisions by resupplied food.

### 2.3.3 Indispensable amino acids

In Figure 1, we note that the MELISSA menu does not cover the needs of certain amino acids. In most cases for lysine and methionine. Regarding phenylalanine and tyrosine intake, the problem is situated at the level of the food composition table which lacks information on tyrosine.

We expected these results given the fact that vegetables proteins sources are limited in certain amino acids. Table 5 shows vegetable food sources and their risk of amino acids deficiencies. However this value must be corrected by the Protein Digestibility factor using the Corrected Amino Acid Score method (PDCAAS) (Table 6)

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p style="text-align: center;">This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	

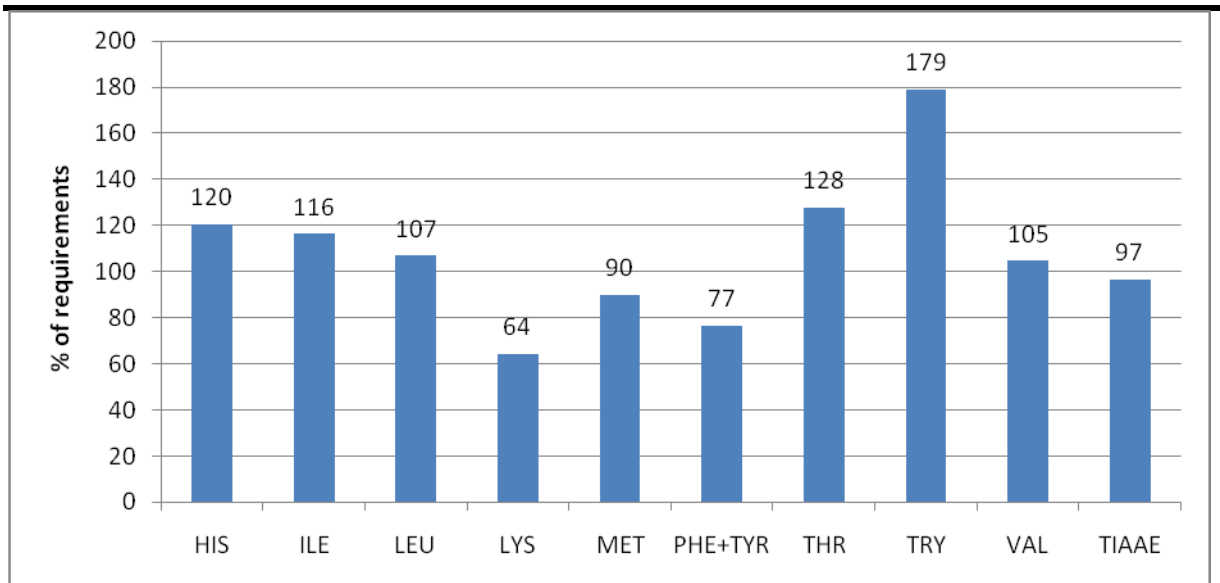


Figure 1 : Amount of amino acids compared to requirements express in percent of mg of amino acids per kilo for an astronaut of 73 kg.

Table 5 :Limiting amino acid in vegetables sources

	Limiting amino acid		% of deficit
	First	Second + third	
<b>Wheat</b>	Lysine	threonine + isoleucine	61
<b>Soybean</b>	Methionine	Cysteine	50
<b>Potato</b>	Methionine	Cysteine	59
<b>Rice</b>	Lysine	threonine + isoleucine	45
<b>Peanut</b>	Methionine	Cysteine	50

Table 6 : Protein Digestibility using Corrected Amino Acid Score method (PDCAAS)

<b>Soy protein isolate</b>	1
<b>Soy bean</b>	0,91
<b>Whole wheat</b>	0,54
<b>Peanuts</b>	0,52
<b>Rice</b>	0,47

PDCAAS is a combination of the chemical score of the limiting amino acid multiplied by true digestibility of the protein. A PDCAAS value of 1 is the highest, and 0 the lowest

### 2.3.4 Histidine

910 mg or 16,25 mg/g of proteins (expected amount 15 mg) or 13 mg/kg for a astronaut (Expected amount is 10 mg)

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

---

### 2.3.5 Isoleucine

1759 mg or 31,41 mg/g of proteins (expected amount 30 mg) or 25,13 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 20 mg)

### 2.3.6 Leucine

3152 mg or 56,28 mg/g of proteins (expected amount 59 mg) or 45,02 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 39 mg)

### 2.3.7 Lysine

1455 mg or 25,98 mg/g of proteins (expected amount 45 mg) or 20,78 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 30 mg)

As expected this value is low.

### 2.3.8 Methionine

679 mg or 12,12 mg/g of proteins (expected amount 16 mg) or 9,7 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 10 mg)

As expected this value is low.

### 2.3.9 Phenylalanine and Tyrosine

2006 mg or 35,82 mg/g of proteins (expected amount 38 mg) or 28,65 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 25 mg).

We don't have more information about the amount of Tyrosine in our tables.

### 2.3.10 Threonine

1446 mg or 25,82 mg/g of proteins (expected amount 23 mg) or 20,65 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 15 mg)

### 2.3.11 Tryptophane

540 mg or 9,64 mg/g of proteins (expected amount 6 mg) or 7,71 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 4 mg)

### 2.3.12 Valine

2056 mg or 36,71 mg/g of proteins (expected amount 39 mg) or 29,37 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 26 mg)

### 2.3.13 Total Indispensable amino acids

14780 mg or 263,92 mg/g of proteins (expected amount 277 mg) or 211,14 mg/kg for a astronaut  
(Expected amount is 184 mg)

### 2.3.14 Carbohydrates

263 g per day or 35% TEE or  $3,75 \text{ g} \cdot \text{kg}^{-1} \cdot \text{d}^{-1}$

Requirements **50 – 55 (45 – 65) or 4 – 6  $\text{g} \cdot \text{kg}^{-1} \cdot \text{d}^{-1}$**

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

This amount of carbohydrates is well represented by the 2 basic foods (wheat (bread, pasta, ...) and potatoes). Other foods such as rice supplement the diet.

This contribution corresponds to the expectations and therefore we can estimate that these menus provide enough complex carbohydrates. The portion of starchy food provided by the spacefood resupply will be limited.

### **2.3.15 Added Sugar**

Sugars 16,7 g or 6.6% are simple carbohydrates adding up to 2% of TEI. Requirements are < 10% of TEI

It is normal that this value is low because simple sugars are not present in the MELiSSA ingredients.

Sucrose is nevertheless an essential ingredient for numerous recipes. Thus, sweet taste will be brought from Earth. However, as indicated in the Annex TN 98.1.1, sugar needs to be limited due to disturbances in blood glucose and risk of dental problems.

### **2.3.16 Total fibre**

Fibre intake is about 30,2 g. Just on the requirements (> 30g). We can see that the contribution is mainly provided by cereals implying that the contribution is mainly in the form of insoluble fibres. With this kind of fibres, some people may experience heaviness or digestive difficulties. It is important to elevate slowly this amount. Especially after a travel of six months in a spacecraft, and eating 'spacefood' generally low in dietary fibres.

### **2.3.17 Fat**

Intake of 18 g per day or 5,4 % of TEI (3000kcal). This is less than the requirements (requirements: 20-35 % of TEI). If we plan to add fat in the menu we can use oil of MELISSA origin, this coming from soybean, wheat or rice. We can estimate to provide about 20 % of TEI this way. The rest will come from spacefood. The quality of this added fat must be defined in quality of the fatty acids content to avoid excess of saturated fatty acids.

### **2.3.18 Fatty acids**

Intakes of fatty acids are in the order of 1.7 % of TEI for saturated fatty acids (SFA), 2.9 % for mono-unsaturated fatty acids (MUFA) and 4.7 % of TEI for poly-unsaturated fatty acids (PUFA)

As for the total lipids amount, it is normal to obtain in this case low intakes of fatty acids. By envisaging the addition of soy, wheat and rice oil, we will be able to raise the intakes of MUFA and PUFA. PUFA and MUFA are the most interesting fatty acids but also the most sensitive to ionizing radiance.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

### 2.3.19 Fluid

Intake of water in the form of water contained in food and metabolic water provide 777 ml per day, this is lower than the needs (Requirements: 1-1.5ml per kcal intake, minimum 2000 ml / day). This is not included in drinking water.

The needs increase in case of an increased physical activity (e.g. EVA) or in case of elevated temperature.

### 2.3.20 Calcium

Intake of 501,97 mg per day. Requirements are 1200 mg per day for men and women, with a maximum of 2500 mg per day.

As expected, intakes of calcium are low and cover less than half of the daily needs. MELiSSA ingredients are not considered to be interesting sources of calcium. Moreover, soy milk and whole wheat represent another problem as it is important to take into account risks of formation of insoluble complexes in the presence of phytic acid.

### 2.3.21 Phosphorus

Intake of 1258,32 mg per day. Requirements are 800 mg per day for men and women, with a maximum of 4000 mg per day.

Phosphorus intake is very important and principally provided by soybean. Low intake will induce a low calcium / phosphorus ratio of 0.3 while recommendations are superior to 1. It will increase the risk of bone dissolution and enhance the possibility of kidney stone formation.

### 2.3.22 Magnesium

Intake of 511.50 mg per day. Requirements are 260 – 420 mg per day for men and 220 – 320 mg per day for women with a maximum of 3500 mg per day.

Intakes of magnesium are widely covered due to the utilization of whole grain products only. Depending on the processing technologies used, it is possible that these amounts diminish e.g. refining or dilution.

### 2.3.23 Sodium

Intake of 1516.30 mg per day. Requirements are 2000-2500 mg per day for men and 2000-2500 mg per day for women with a maximum of 3500 mg per day.

Sodium intakes does not take into account possible additions of salt during preparations, or the use of added salt spices, or the addition of salt at the table.

Intakes are important. Main sodium sources in the menu are bread, breakfast cereals and soy products. Indeed, bread is generally too much salted. In MFC2, we expect to use whole-wheat

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



bread with a reduced salt content and enhanced kneading time. This last point can enhance organoleptic qualities.

It is primordial not to add too much salt in the food. An excess of salt may enhance the risk of calciuria and lead to bone decalcification and increased risks of kidney stones.

Salt is used by manufacturers to improve taste of recipes and to raise the preservation time.

It will be necessary to restrict salt addition in processed spacefood products.

The improvement of the taste for many MELiSSA recipes will be the result of an utilization of herbs and non salted spices instead of salt.

### 2.3.24 Chloride

Intakes of Chlorine are not really evaluated by nutritional databases. They have a low impact on health. The majority of chlorine is brought by the presence of sodium chloride. Recommendations are of 3000-3800 mg per day for the men and women respectively with a maximum of 5400 mg per day.

### 2.3.25 Potassium

Intake of 2483.95 mg per day. Requirements are 3000 – 4000 mg per day respectively for men and women. There is no upper limit described for the intake of potassium.

In the MELiSSA menu, the main sources of potassium are whole-wheat bread, thanks to the presence of the bran, soy products and potatoes. Thanks to MELiSSA ingredients, we can expect a supply of 2/3 of the necessary intake.

### 2.3.26 Iron

Intake of 12.51 mg per day. Requirements are 10 mg per day for men and 19.6 for women. With a maximum of 45 mg per day.

Iron intake seems to correspond to the needs for men. For women, needs are higher due to menstrual losses. In that case, it will not be possible to cover the iron needs with MELiSSA food only. Besides, MELiSSA food is not considered a good iron source. Indeed, MELiSSA sources for iron are: whole-wheat bread, , spirulina. In this simulation we used commercial nutritional informations based on enriched corn flakes and enriched soy products. However, in the MELiSSA menu, iron is available under the non-hemic form of. This kind of iron is less tolerated and less absorbing than hemic iron. Moreover, whole-wheat grain contains some phytic acid and this can form not absorbable and insoluble complexes with non-hemic iron. Iron will have to be provided through Spacefood, in the form of food rich in hemic iron sources like meat and meat products. The use of iron supplements can be envisaged but several elements note that we have to be prudent.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Important doses of iron supplements can raise risks of digestive discomfort, oxidation of tissue, cardiac failure, cancers, hemochromatose, and even more if it is linked to high doses of vitamins C.

**2.3.27 Copper**

Intake of 1.56 mg per day (86% of nutritional information available). Requirements are 1.5-3.0 mg per day per day for men and women with a maximum of 5.0 mg per day.

In the MELiSSA menu, the intake of copper is mainly covered by the quantities of whole-wheat bread and soy products. Supplements with food of animal origin will allow to provide optimum quantities.

**2.3.28 Manganese**

6.94 mg (86% of nutritional information available). Requirements are 2.0 mg per day for men and women with a maximum of 5.0 mg per day.

Manganese is principally provided by whole grains. In the case of the MELiSSA menu, bread covers a large part of the intake.

**2.3.29 Fluoride**

Fluoride intake of 35.50 µg (only 18% of nutritional information available). Requirements are 3 µg per day with a maximum intake of 10 µg per day.

Nutritional information on this element is rare , due to the lack of nutritional data for this element, we obtained only 18 % of nutritional information. According to the information we have, intake of fluoride seem to be broadly covered. In most cases by potatoes. During supplementary analyses in MFC2 it will be necessary to confirm this value. Other food composition tables do not mention values for this nutriment. If this value is confirmed, it will be necessary to examin the risks of excessive doses and consequences for the bone and dental health of the astronauts.

**2.3.30 Zinc**

Zinc intake of 7.77 mg per day. Requirements are 4.2 – 15 mg per day for men and 3 – 15 mg per day for women with a maximum of 40 mg per day.

Minimal zinc needs are covered, in most cases by not refined grain. This nutriment does not seem to pose a problem, given that the spacefood and more precisely meat and cheeses will provide supplementary intake.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

**2.3.31 Selenium**

Selenium intake of 62.48 µg per day (64% of nutritional information available). Requirements for men are 70 µg per day and for women 60 µg per day with a maximum of 400 µg per day.

Intake of selenium is almost completely covered by the MELiSSA menu. However, these evaluations are based on values extracted from plants grown in normal culture and we hope on ground which is not depleted in selenium. In hydroponics culture, it is necessary to consider a selenium enrichment of the plant nutrient solutions. Even if plants do not require selenium for their growth, they can absorb and integrate it in an organic form. The absorption of organic forms is preferable.

**2.3.32 Iodine**

7.29 µg per day (27% of nutritional information available). Requirements for men and women are 150 µg per day with a maximum of 1100 µg per day

The available nutritional information on iodine is not sufficient to get a correct idea of the intake. However, the main source seem to be potatoes. To meet the minimum iodine intake, supplements of fish and marine products will be essential. In addition, the use of iodated salt is important. Even if we have reduce sodium intake, it is preferable to use iodated salt. The type of iodated salt must be defined.

**2.3.33 Chromium**

6.68 µg per day (only 9% of nutritional information available). Requirement are 35µg per day for men and 25 µg per day for women with a maximum of 250 µg if given as supplement. The nutritional information available for this element is low. Indeed we have only the chrome value for potatoes.

**2.3.34 Molybdene**

63.19 µg per day (only 18% of nutritional information available). Requirements are 45 -50 µg per day for men and women with a maximum of 2000µg per day

**2.3.35 Vitamin A (includes provitamin A carotenoids)**

12,21 µg per day (only 18% of nutritional information available). Requirements are 600-1000 µg per day for men and 500-1000 µg per day for women with a maximum of 3000 µg

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Intake of vitamin A is naturally low because MELiSSA foods have a low fat content. Therefore this vitamin should be provided either by MELISSA oil or must be included in spacefood.

**2.3.36 Vitamin D (calciferol)**

The MELiSSA menu does not contain any vitamin D. So we obtain values close to 0 mg (5% of nutritional information). Requirements are 5-10 µg per day for men and women with a maximum of 50 mg per day. The risks of deficiencies are extremely important/high. Furthermore, the endogenic synthesis of vitamin D by UV are impossible in a space station or on a planetary surface. It is therefore essential to aim to provide the full vitamin D requirements by means of the in the 60% of spacefood. Vitamin A intake as a supplement is to study (dosis, way of administration, ...). Moreover, the stability of this vitamin can cause problems due to radiation.

**2.3.37 Vitamin E (α-tocopherol)**

5,42 mg α-Tocopherol equivalent α-TE (68% of nutritional information). Requirements are 10-20mg for man and 7.5-20mg for women. Max : 1000 mg

The intake of vitamin E is mainly provided by whole wheat bread. However, the bioavailability of the vitamin depends on the grinding and the effort of chewing food by astronauts. Otherwise, the loss of this vitamin can be found in the feces. In case of the addition of MELiSSA oil, we can expect to meet the requirements.

**2.3.38 Vitamin K**

22,54 µg per day (50% of nutritional information). Requirements are 65-120 µg per day for men and 55-90 µg per day for women. There is no maximum intake.

This fat-soluble vitamin is also found in the small amount of contained in grains. Thus, the levels found are provided by whole wheat, soybeans "milk" (juice), and potatoes. It is difficult to estimate the portion of vitamin K produced by bacteria in the astronaut's intestines.

**2.3.39 Vitamin C (ascorbic acid, dehydroascorbic acid)**

45,93 mg per day (59% of nutritional information). Requirements are 75-100 µg per day with a maximum of 2000 mg per day.

Intake of vitamin C is lower than required. In addition, we need to give attention to the fact that this vitamin is sensitive to storage conditions, as well as cooking techniques. The same is true for spacefood products and / or food supplements. Thus, losses can be significant and the risk of deficiencies is high.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

**2.3.40 Vitamin B12 (cobalamin)**

0,40 µg per day (64% of nutritional information). Requirements are 2.4µg per day. There is no maximum uptake.

There is a risk of insufficiency for this vitamin if the diet is mainly plant-based. We must further study the presence of vitamin B12 in spirulina. Is the presence of Vit. B12 in Spirulina created by a spirulina synthesis or by a microbiobal pollution? This question remains open at present.

**2.3.41 Vitamin B6 (pyridoxal, pyridoxine, pyridoxamine, 5'-phosphates (PLP, PNP, PMP))**

Intake of 1,57 mg per day (86%% of nutritional information). Requirements are 1.3 – 2mg per day with a maximum of 100 mg per day

Requirements for this vitamin are covered by the MELiSSA menu.

**2.3.42 Thiamin (B1; aneurine)**

Intake of 1,47 mg per day (86% of nutritional information). Requirements are 1.2 – 1.5mg per day for men and 1.1 -1.5 mg per day for women. There is no maximum defined.

Requirements for this vitamin are covered by the MELiSSA menu.

**2.3.43 Riboflavin (B2)**

Intake of 0,76 mg per day (86% of nutritional information). Requirement are 1.3 – 2 mg per day for men and 1.1 – 2 for women. There is no maximum defined.

**2.3.44 Folate**

Intake of 222,58 µg per day (86% of nutritional information). Requirements are 400 µg or more per day, with a maximum of 1000 µg per day.

A folate deficiency is created by the MELiSSA menu.. This could be solved by adding spirulina, spinache and cabbages to the menu. We should acquire large stocks to correspond to recommendations.

**2.3.45 Niacin**

Intake of 17,46 mg per day (86% of nutritional information). Requirements are 16 – 20 mg per day for men and 14 – 20 mg per day for women with a maxium of 35 mg per day. Niacin needs seem to be covered.

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p>This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	

**2.3.46 Biotin**

Intake of 10.46 µg (only 27% of nutritional information). Requirements are 30µg per day. There is no maximum determined. Needs are not covered. The lack of nutritional information of databases confirms that this vitamins is principally provided by food of animal origin.

**2.3.47 Pantothenic Acid**

Intake of 4,66 mg per day (86% of nutritional information). Requirements are 5 mg per day. There is no maximum determined. Needs are practically covered for this vitamin.

**2.3.48 Choline**

We have no information for this nutrient. Requirements are 550 mg per day for men and 425 mg per day for women. There is no maximum defined.

**2.3.49 Arsenic**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

**2.3.50 Boron**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

**2.3.51 Nickel**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

**2.3.52 Silicon**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

**2.3.53 Vanadium**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

**2.3.54 Inorganic sulphate**

We have no information for this nutrient. There are no requirements. There is no maximum defined.

**2.4 Selection and development of recipes**

Based on mission objectives defined by the ESA, MELiSSA menus must represent a minimum of 40% of DW of the total diet during the stay on Mars. Based on MELiSSA plants (wheat, soybeans, potatoes, rice, lettuce, tomatoes, onions, spinach, kale and spiruline), we selected a first set of recipes based on different criteria:

- 1) a large proportion of MELiSSA plants and ingredients.
- 2) gourmet taste and gastronomic interest;
- 3) high nutritional value
- 4) simple realization
- 5) low food cost

Based on available recipes, cookbook references, input from the IPL recipes database and recipes from soy manufacturers or distributors, we realized a first list of recipes. These recipes are classified according to:

- 1) proportion of MELiSSA food (100%, more than 80%, 50%, more than 30%). We have also added a column in which MELiSSA ingredients are present only in small quantities. We believe that they can be essential to provide a balanced diet and a balanced recipes.
- 2) Another classification is based on the kind of menu components. Thus, classify recipes as an appetizer, main dish, the component of the main course, dessert, etc ... The goal is to provide a large number and diversified recipes to avoid any effect of lassitude.

Some are adaptations of classic recipes in which we propose to replace non MELiSSA plants by MELiSSA alternatives. For exemple mashed potatoes: the presence of cow milk involves milk powder, but the amount and the price to send milk powder into space will be prohibitive. Therefore, we propose to replace cow milk by soy “milk” (juice) which has comparable technological and nutritional qualities. However, the difference in taste can influence the final production and will be evaluated by a panel of tasters. In MFC2, we will integrate more European and regional recipes. (see annex 4 - 5.4)

In annex 9 of TN 98.3.33 we proposed an exemple of a MELiSSA recipe. In three pages, this representation gives us a good idea of all ingredients used, the process, the risk of allergy and nutritional information. (Table 7)

<p>TN 98.6.0 IPL</p>	<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>
<p>This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	

**Table 7 : MELiSSA recipe card (for example mashed potatoes)**

MELiSSA Recipe Card			Identification		
			References		
Name		Allergen	Risk	Allergen	Risk
Local name	Purée de pommes de terre	Wheat or gluten		Mollusc	
English name	Mashed Potatoes	Shellfish		Cow Milk	
Cooking method(s)	Boiled	Eggs		Nuts	
Preparation time	30 min	Fish		Celery	
Cooking time	15 min	Peanut		Mustard	
Portions	6	Soy	v	Sesame seed	
Portion (weight)	293.5 g	Lupin		Sulfur dioxide and sulfites	
Ingredients	Net Weight	Gross Weight	Material	Units	time allocated
Water	700 g		Pan	1	15 min + 2 min + 5 min
Potatoes	1500 g		knife	1	3 min
Soy milk	225 ml		strainer	1	2 min
Soy oil	30 ml		Potato masher	1	5 min
Salt	3 g		spatula	1	5 min
Pepper	2 g				
Nutmeg	½ teaspoon				

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	





TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



Additional information		Additional information	
% of water evaporation during preparation	10 %	% of MELiSSA ingredients number (without spices)	100 %
% of weight loss during preparation	0 %	% of MELiSSA ingredients weight (without spices)	100 %
% of fat soak	100 %		

Waste	Weight
Water	600 ml
Food wastes	0 g

### Preparation

Bring water to boil.

Clean and wash the potatoes.

Cut into two or four depending on the size.

Cook in boiling salted (5 ‰) water for 15 minutes once water back to the boil.

Drain in a strainer and dry them in the pan.

Mash with potato masher.

Add hot soy milk and fat, mix well.

Season with pepper and nutmeg.

Serve or cooling

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

## MELiSSA Recipe Card (continuation)

### Nutritional informations

#### Ingredients Analyses for 6 portion(s)

Ingrédients	Portion	weight	kcal	kJ	CHO	Pro	Fat	Alc
Potatoes (Souci)		1500	1050	4389	222	30,6	1,7	0
Soy milk Nature		225	93,4	390,4	6,3	7,4	4,3	0
Soy oil		30	270	1128,6	0	0	30	0
Iodized Salt		3	0	0	0	0	0	0
Pepper		2	1,5	6,3	0	0,2	0,1	0
Nutmeg	0.50 tsp	1	5,3	22,2	0,5	0,1	0,4	0

Portion	Volume	kcal	kJ	water	Pro	CHO	starch	Sugar	Fib	fat	MUF A	PUFA	SFA	Alc
per recipe	1761	1420,10	5936,20	1372,93	38,30	228,8	254,9	6,60	33,14	36,3	7,43	22,54	5,77	0,00
per portion	293,5	236,70	989,40	228,82	6,40	38,10	42,50	1,10	5,52	6,10	1,23	3,75	0,96	0,00
per 100 g	100	80,60	337,10	77,96	2,20	13,00	14,48	0,38	1,880	2,10	0,42	1,28	0,33	0,00

Portion	Ca	P	Mg	Na	K	Fe	Id	Mn	Se	Cu
per recipe	423,03	850,07	472,92	1.354,03	6.889,68	13,10	57,16	150,20	15,07	2,29
per portion	70,51	141,68	78,82	225,67	1.148,28	2,18	9,53	25,03	2,51	0,38
per 100 g	24,02	48,27	26,86	76,89	391,24	0,74	5,89	8,53	0,86	0,13

Portion	Thia	C	Ribf	Nia	B6-	Fol	B12
per recipe	1,66	255,45	1,30	18,03	3,15	105,89	0,34
per portion	0,28	42,58	0,22	3,01	0,53	17,65	0,06
per 100 g	0,09	14,51	0,07	1,02	0,18	6,01	0,02

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

**Table 8 : list of recipes and proportions of MELiSSA foods.**

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Amuses-Geule Au Soja (MELiSSA)	Soy cocktail snack (MELiSSA)	v				
Aubergine Grillée Au Fromage (MELiSSA)	Grilled aubergine with cheese (MELiSSA)					v
Barbajuans (MELiSSA)	Barbajuans (MELiSSA)	v				
Bavarois Aux Fruits (MELiSSA)	Fruit mousse (MELiSSA)			v		
Biscuits À Apéritif Épicés (MELiSSA)	Spiced crackers (MELiSSA)		v			
Biscuits Au Parmesan Et Aux Graines De Pavot (MELiSSA)	Crackers with cheese and poppy seeds (MELiSSA)		v			
Biscuits Aux Épicés (MELiSSA)	Spiced crackers (MELiSSA)		v			
Blancs De Poireaux À La Moutarde (MELiSSA)	Leeks with mustard (MELiSSA)					v
Brownie MELiSSA	Brownie (MELiSSA)		v			
Buche De Noel (MELiSSA)	Yule log (MELiSSA)			v		
Burgers De Soja Aux Épinards Et Au Tofu (MELiSSA)	Soy burgers with spinach and tofu (MELiSSA)	v				
Café Frappé (MELiSSA)	Iced coffee (MELiSSA)		v			
Cake Au Citron MELiSSA	Lemon cake (MELiSSA)		v			
Cake Aux Carottes (MELiSSA)	Carrot cake		v			
Cake Aux Fruits Confits (MELiSSA)	Candied fruit cake (MELiSSA)		v			
Cake Aux Fruits Secs MELiSSA	Dried fruit cake (MELiSSA)		v			
Cake Aux Olives (MELiSSA)	Olive cake (MELiSSA)		v			
Carottes Braisées (MELiSSA)	Braised carrots (MELiSSA)					v
Champignons À La Grecque (MELiSSA)	Greekse mushrooms			v		
Charlotte Aux Fraises (MELiSSA)	Strawberries charlotte (MELiSSA)			v		
Chou Braisé Au Cumin (MELiSSA)	Braised kale with cumin (MELiSSA)	v				

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Chou Farci (MELiSSA)	Stuffed kale (MELiSSA)	v				
Clafoutis Aux Cerises (MELiSSA)	Clafoutis with cherries (MELiSSA)				v	
Cœurs D'Artichaut Mimosa (MELiSSA)	Artichoke mimosa (MELiSSA)					v
Confiture de tomate verte (MELiSSA)	Green tomato jam (MELiSSA)			v		
Coulis De Tomate (MELiSSA)	Tomato purée (MELiSSA)	v				
Cramique Aux Raisins (MELiSSA)	Grape kramiek (MELiSSA)		v			
Crème Au Chocolat (MELiSSA)	Chocolate cream (MELiSSA)			v		
Crème Brulée (MELiSSA)	Crème brulée (MELiSSA)		v			
Crème Brulée De Soja Aux Fruits (MELiSSA)	Crème brulée of soy and fruits (MELiSSA)			v		
Crème D'Asperges Au Safran (MELiSSA)	Asparagus cream with saffron (MELiSSA)			v		
Crème De Tomate (MELiSSA)	Tomato cream (MELiSSA)		v			
Crème Glacée De Soja À La Vanille (MELiSSA)	Soy ice cream (MELiSSA)		v			
Crème Pâtissière (MELiSSA)	Confectionner's custard		v			
Crème Pudding Café (MELiSSA)	Coffee cream (MELiSSA)		v			
Crème Pudding Caramel (MELiSSA)	Caramel cream (MELiSSA)		v			
Crème Pudding Chocolat (MELiSSA)	Chocolate cream (MELiSSA)		v			
Crème Pudding Vanille (MELiSSA)	Vanilla cream (MELiSSA)		v			
Crêpes Au Sucre (MELiSSA)	Sugar pancake (MELiSSA)		v			
Crêpes Farcies Aux Champignons (MELiSSA)	Stuffed pancakes with mushrooms (MELiSSA)			v		
Crêpes Suzette (MELiSSA)	Pancake "suzette" (MELiSSA)			v		
Croquettes De Pommes De Terre (MELiSSA)	Croquettes of potatoes (MELiSSA)		v			
Dessert Caramel Au Crunch De Noix (MELiSSA)	Caramel cream with nuts (MELiSSA)		v			
Duo De Mousses Au Yofu (MELiSSA)	Duo of yofu mousses (MELiSSA)		v			
Eclairs Au Chocolat	Chocolate éclair		v			

TN 98.6.0 IPL	<b>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</b>
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
(MELiSSA)	(MELiSSA)					
Epinars À La Crème (MELiSSA)	Spinash with cream (MELiSSA)	v				
Farcis Provençaux (MELiSSA)	Stuffed with tomato, garlic and onion (MELiSSA)		v			
Flamiche Aux Poireaux (MELiSSA)	Leek tart (MELiSSA)				v	
Flan Au Caramel (MELiSSA)	Caramel baked custard (MELiSSA)			v		
Focaccia aux oignons (MELiSSA)	Focaccia with onions (MELiSSA)	v				
Frangipane Aux Fruits (MELiSSA)	Almond paste with fruits (MELiSSA)			v		
Galette de pommes de terre (MELiSSA)	Potatoes pancakes (MELiSSA)	v				
Gâteau 4/4 (MELiSSA)	Pound cake (MELiSSA)			v		
Gâteau Aux Abricots (MELiSSA)	Apricot cake (MELiSSA)			v		
Gâteau Aux Poires (MELiSSA)	Pear cake (MELiSSA)			v		
Gâteau De Semoule Aux Raisins (MELiSSA)	Semolina cake with raisins (MELiSSA)		v			
Gâteau Marbrés (MELiSSA)	Marble cake (MELiSSA)		v			
Gaufres (MELiSSA)	Waffle (MELiSSA)		v			
Gazpacho (MELiSSA)	Gazpacho (MELiSSA)			v		
Gnocchi de pommes de terre (MELiSSA)	Gnocchi of potatoes (MELiSSA)		v			
Gratin Dauphinois (MELiSSA)	Sliced potatoes baked in cream sliced potatoes baked in cream (MELiSSA)		v			
Gratin De Crepes Farcies Aux Épinards (MELiSSA)	Cheese and browned pancakes with spinash (MELiSSA)		v			
Gratin De Pommes De Terre Au Romarin (MELiSSA)	Cheese and brown potatoes with rosemary (MELiSSA)		v			
Gratin Parmentier (MELiSSA)	Parmentier gratin (MELiSSA)		v			
Hachis Parmentier Végétarien (MELiSSA)	Vegetarian shepherd's pie (MELiSSA)		v			

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Haricots Verts Au Tofu Vinaigrette (MELiSSA)	Green beans with tofu and vinegar dressing (MELiSSA)				v	
Kouglof (MELiSSA)	Kouglof (MELiSSA)		v			
Lasagne Végétarienne (MELiSSA)	Vegetarian lasagne (MELiSSA)		v			
Lasagnes au tofu (MELiSSA)	Lasagne with tofu (MELiSSA)		v			
Légumes tempura (MELiSSA)	Tempura of vegetables (MELiSSA)	v				
Lentilles À La Vinaigrette (MELiSSA)	Lentils with dressing (MELiSSA)				v	
Loempia (MELiSSA)	Loempia (MELiSSA)		v			
Madeleines (MELiSSA)	Small sponge cake (MELiSSA)		v			
Marmite De Légumes (MELiSSA)	Vegetable pot (MELiSSA)			v		
Milk-Shake Aux Fruits (MELiSSA)	Fruits milk-shake (MELiSSA)		v			
Mille-feuille de pommes de terre à la tomate (MELiSSA)	Millefeuille of potatoes and tomatoes (MELiSSA)	v				
Mini-Pains Muffins (MELiSSA)	Small muffins (MELiSSA)		v			
Mini-Tartelettes Au Broccoli (MELiSSA)	Small broccoli tart (MELiSSA)			v		
Moelleux Au Chocolat (MELiSSA)	Soft chocolate cake (MELiSSA)			v		
Mousse De Baies (MELiSSA)	Berries mousse (MELiSSA)		v			
Muesli Au Soja Et Aux Fruits (MELiSSA)	Muesli with soy and fruits (MELiSSA)			v		
Müesli De Fruits Avec Raisins Et Poires (MELiSSA)	Muesli with raisins and pear (MELiSSA)			v		
Muffins Aux Myrtilles (MELiSSA)	Bilberry muffin (MELiSSA)			v		
Nems de légumes (MELiSSA)	Nems of vegetables (MELiSSA)	v				
Nuggets De Soya Aux Épinards Au Wok Et Pdt Ital (MELiSSA)	Soy nuggets with spinach and potatoes	v				

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Nuggets De Soya Avec Dip Épicé Au Yofu (MELiSSA)	Soy nuggets with spiced yofu dip	v				
Pain De Hachis De Tofu (MELiSSA)	Soy meatloaf (MELiSSA)	v				
Pain D'Épices (MELiSSA)	Bread of spices		v			
Pain martien (MELiSSA)	Martian bread (MELiSSA)	v				
Pain Perdu (MELiSSA)	Lost bread (MELiSSA)			v		
Panacotta au soja (MELiSSA)	Soy panacotta (MELiSSA)	v				
Pâte À Pizza (MELiSSA)	Paste à pizza (MELiSSA)		v			
Pâtes aux algues et fondue de tomate (MELiSSA)	Pasta with spirulina and tomato fondue (MELiSSA)	v				
Petits Choux Farci À La Crème Pâtissière (MELiSSA)	profiteroles stuffed with confectioner's custard (MELiSSA)			v		
Petits Choux Farcis (MELiSSA)	profiteroles (MELiSSA)		v			
Petits Choux Farcis Façon Salé (MELiSSA)	Salted profiteroles (MELiSSA)			v		
Pizza MELiSSA (MELiSSA)	Pizza MELiSSA (MELiSSA)		v			
Pommes De Terre Au Cumin (MELiSSA)	Potatoes with cumin (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Boulangère (MELiSSA)	Potatoes baker (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Duchesse (MELiSSA)	Potatoes duchess (MELiSSA)		v			
Pommes De Terre Farcies (MELiSSA)	Stuffed potatoes (MELiSSA)		v			
Pommes De Terre Farcies Aux Épinards (MELiSSA)	Potatoes stuffed with spinaches (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Farcies Aux Poivrons (MELiSSA)	Potatoes stuffed with peppers (MELiSSA)		v			
Pommes De Terre Frites (MELiSSA)	French fries (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Mijotées (MELiSSA)	simmered potatoes (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Normandes (MELiSSA)	Norman potatoes (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Paillasson (MELiSSA)	Doormat Potatoes (MELiSSA)	v				
Pommes De Terre Persillées	Potatoes with		v			

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



		Exclusively MELISSA Ingredients	more than 80% of MELISSA Ingredients	more than 50% of MELISSA Ingredients	more than 30% of MELISSA Ingredients	Interesting recipes
(MELISSA)	parsley (MELISSA)					
Pommes De Terre Sautées (MELISSA)	Sauttée potatoes (MELISSA)	v				
Potage Au Cerfeuil (MELISSA)	Soup with chervil (MELISSA)		v			
Potage Aux Courgettes (MELISSA)	Zucchini soup (MELISSA)			v		
Potage Aux Épinards (MELISSA)	Spinaches Soup (MELISSA)	v				
Potage Aux Poireaux (MELISSA)	Leeks soup (MELISSA)			v		
Potage Aux Tomates (MELISSA)	Tomatoes soup (MELISSA)	v				
Potage Conti (Aux Lentilles) (MELISSA)	Soup conti (lentils) (MELISSA)			v		
Potage Crécy (Aux Carottes) (MELISSA)	Soup crécy (carrots) (MELISSA)			v		
Potage Doré (MELISSA)	Golden soup (MELISSA)				v	
Potage Dubarry (Chou-Fleur) (MELISSA)	Soup Dubarry (cauliflower) (MELISSA)			v		
Potage Faubonne (Haricots Blancs Secs) (MELISSA)	Soup faubonne (dry white beans) (MELISSA)			v		
Potage Froid Aux Carottes (MELISSA)	Cold carrots soup (MELISSA)			v		
Potage Julienne De Légumes (MELISSA)	clear soup with very thin strips of vegetable (MELISSA)			v		
Potage L'Oignon (MELISSA)	Onion Soup (MELISSA)	v				
Potage Poireaux-Pommes De Terre (MELISSA)	leeks potatoes Soup (MELISSA)		v			
Potage St Cloud (Pois Cassés+Pois Chiche) (MELISSA)	Soup st cloud (broken peas and chickpea) (MELISSA)			v		
Potage St Germain (MELISSA)	Soup St Germain (Pea soup) (MELISSA)			v		
Potée Au Chou (MELISSA)	Kale purée (MELISSA)	v				
Potée Aux Épinards (MELISSA)	Spinach purée (MELISSA)	v				
Potée Lyonnaise (Aux Oignons) (MELISSA)	Onion purée (MELISSA)	v				
Profiteroles Au Chocolat (MELISSA)	Profiteroles stuffed with chocolate (MELISSA)			v		

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELISSA Ingredients	more than 80% of MELISSA Ingredients	more than 50% of MELISSA Ingredients	more than 30% of MELISSA Ingredients	Interesting recipes
Pudding Au Chocolat (MELISSA)	Chocolate cream (MELISSA)		v			
Purée Crécy (MELISSA)	Purée crécy (carrots) (MELISSA)			v		
Purée De Pommes De Terre (MELISSA)	Mashed potatoes (MELISSA)	v				
Purée De Pommes De Terre Gratinée (MELISSA)	Browned mashed potatoes (MELISSA)		v			
Quiche Aux Épinards (MELISSA)	Quiche with spinach (MELISSA)		v			
Quiche Aux Oignons (MELISSA)	Quiche with onions (MELISSA)		v			
Quorn À L'Aigre-Doux (MELISSA)	Quorn in sweet and sour sauce (MELISSA)			v		
Ratatouille (MELISSA)	Ratatouille (MELISSA)			v		
Risotto (MELISSA) À Adapter	Risotto (MELISSA)		v			
Risotto aux algues (MELISSA)	Risotto with spirulina (MELISSA)	v				
Riz Au Lait À La Vanille (MELISSA)	Rice pudding (MELISSA)		v			
Riz Créole (MELISSA)	Rice creole (MELISSA)	v				
Riz Pilaf (MELISSA)	Rice pilaf (MELISSA)	v				
Riz Pilaf Aux Légumes (MELISSA)	Rice pilaf with vegetables (MELISSA)		v			
Roulé À La Confiture (MELISSA)	Swiss Roll with jam (MELISSA)			v		
Salade Américaine (Choux Et Carottes) (MELISSA)	American salad (kale and carrots) (MELISSA)			v		
Salade Aux Croutons (MELISSA)	Salad with croutons (MELISSA)		v			
Salade Betteraves (MELISSA)	Beetroot Salad (MELISSA)		v			
Salade De Fines Herbes À La Vinaigrette De Yofu (MELISSA)	Herbs Salad with yofu vinaigrette (MELISSA)		v			
Salade De Pâtes 3 Couleurs Au Basilic (MELISSA)	Salad of 3 colours pasta with basil (MELISSA)		v			
Salade De Pommes De Terre (MELISSA)	Salad of potatoes (MELISSA)	v				
Salade De Riz Aux Fruits (MELISSA)	Salad of rice and fruits (MELISSA)		v			
Salade Exotique (MELISSA)	Exotic salad (MELISSA)		v			

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Salade MELiSSA (MELiSSA)	MELiSSA salad (MELiSSA)	v				
Salade Niçoise (MELiSSA)	Salad from Nice (MELiSSA)		v			
Sauce Aigre-Douce (MELiSSA)	Sweet-sour sauce (MELiSSA)			v		
Sauce Aurore (MELiSSA)	Tomato béchamel sauce (MELiSSA)	v				
Sauce Basquaise (MELiSSA)	Basquaise sauce (MELiSSA)			v		
Sauce Béchamel (MELiSSA)	Béchamel sauce (MELiSSA)	v				
Sauce Bolognaise Sans Viande (MELiSSA)	Vegetarian bolgnaise sauce (MELiSSA)		v			
Sauce Mayonnaise (MELiSSA)	Mayonnaise (MELiSSA)		v			
Sauce Mornay (MELiSSA)	Mornay sauce (MELiSSA)		v			
Sauce Provençale (MELiSSA)	Provençal sauce (MELiSSA)			v		
Sauce Soubise (MELiSSA)	Onion Béchamel sauce (MELiSSA)	v				
Sauce Tomate Pour Pizza (MELiSSA)	Tomato sauce for pizza (MELiSSA)	v				
Semoule De Blé Aux Fruits (MELiSSA)	Semolina with fruits (MELiSSA)		v			
Semoule De Riz (MELiSSA)	Semolina of rice (MELiSSA)	v				
Smoothie aux fruits exotiques (MELiSSA)	Smoothie of exotic fruits (MELiSSA)			v		
Smoothie Aux Fruits Rouges (MELiSSA)	Smoothie of red fruits (MELiSSA)			v		
Smoothie De Légumes (MELiSSA)	Smoothie of vegetables (MELiSSA)			v		
Soupe Au Miso (MELiSSA)	Miso Soup (MELiSSA)		v			
Soupe Aux Champignons (MELiSSA)	Mushrooms Soup (MELiSSA)			v		
Soupe Aux Épinards (MELiSSA)	Spinash Soup (MELiSSA)	v				
Soupe D'Avoine (MELiSSA)	Oats soup (MELiSSA)			v		
Soupe De Carottes Aux Croûtons (MELiSSA)	Carrots Soup with croutons (MELiSSA)				v	
Soupe De Carottes Et lamelles de Soya (MELiSSA)	Carrots Soup with soy slices (MELiSSA)			v		
Soupe De Légumes Aux Croutons (MELiSSA)	Vegetables soup with croutons (MELiSSA)				v	

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Soupe De Potiron Et À L'Aneth (MELiSSA)	Pumpkin Soup with dill (MELiSSA)				v	
Soupe De Roquette Froide Au Tofu Frit (MELiSSA)	Soup of wild rocket and fried tofu (MELiSSA)			v		
Soupe glacée à la tomate fraîche (MELiSSA)	Cold fresh tomato (MELiSSA)soup	v				
Soupe Piquante Japonaise Aux Nouilles (MELiSSA)	Japanese spicy soup with noodles (MELiSSA)			v		
Soupe Tomate Au Baslamique (MELiSSA)	Tomato soup with balsamic vinegar (MELiSSA)		v			
Tarte Au Citron (MELiSSA)	Lemon pie (MELiSSA)			v		
Tarte Aux Oignons (MELiSSA)	Onions Pie (MELiSSA)		v			
Tarte Tatin (MELiSSA)	Upside-down apple cake (MELiSSA)			v		
Tempeh en croute (MELiSSA)	Tempeh in breadcrumbs (MELiSSA)	v				
Thon Basquaise (MELiSSA)	una basquaise (MELiSSA)			v		
Tian D'Épinards (MELiSSA)	Tian of spinach (MELiSSA)		v			
Tiramissu Léger (MELiSSA)	Light tiramissu (MELiSSA)		v			
Toasts Au Foies De Morue Fumé (MELiSSA)	Toasts with smoked cod livers (MELiSSA)			v		
Toasts Aux Champignons (MELiSSA)	Mushrooms on toasts (MELiSSA)			v		
Toasts Aux Oeufs Brouillés Et Fines Herbes (MELiSSA)	Scrambled eggs and herbs on toasts (MELiSSA)			v		
Toasts Jurassien (MELiSSA)	Onion and cheese on toasts (MELiSSA)		v			
Tofu & Tomate Façon Italienne (MELiSSA)	Tofu and tomato (MELiSSA)	v				
Tomate et oignons farcis (MELiSSA)	Tomato and onion stuffed (MELiSSA)	v				
Tomates Cerises Farcies (MELiSSA)	Small Tomatoes stuffed (MELiSSA)	v				
Tomates Grillées À L'Italienne (MELiSSA)	Grilled Tomatoes to the italian (MELiSSA)	v				
Velouté De Champignon (MELiSSA)	Mushrooms Velouté (MELiSSA)			v		
Velouté De Légumes (MELiSSA)	vegetables Velouté (MELiSSA)			v		

TN 98.6.0 IPL	<b>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</b>
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



		Exclusively MELiSSA Ingredients	more than 80% of MELiSSA Ingredients	more than 50% of MELiSSA Ingredients	more than 30% of MELiSSA Ingredients	Interesting recipes
Vinaigrette Au Lait (MELiSSA)	Vinaigrette with soy "milk" juice (MELiSSA)			v		
Vinaigrette Classique (MELiSSA)	Classical vinaigrette (MELiSSA)			v		
Wrap Fourré Avec De La Sauce Bolognaise Au Tofu (MELiSSA)	Wrap stuffed with vegetarian bolognaise sauce (MELiSSA)	v				

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p>This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	

**Table 9 : sharing out of recipes by menu components**

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Amuses-Geule Au Soja (MELiSSA)	v										
Aubergine Grillée Au Fromage (MELiSSA)					v						
Barbajuans (MELiSSA)			v		v						
Bavarois Aux Fruits (MELiSSA)										v	
Biscuits À Apéritif Épicés (MELiSSA)	v										
Biscuits Au Parmesan Et Aux Graines De Pavot (MELiSSA)	v										
Biscuits Aux Épicés (MELiSSA)	v										
Blancs De Poireaux À La Moutarde (MELiSSA)					v						
Brownie MELiSSA									v		
Buche De Noel (MELiSSA)									v		
Burgers De Soja Aux Épinards Et Au Tofu (MELiSSA)						v					
Café Frappé (MELiSSA)								v			
Cake Au Citron MELiSSA									v		
Cake Aux Carottes (MELiSSA)									v		
Cake Aux Fruits Confits (MELiSSA)									v		
Cake Aux Fruits Secs MELiSSA									v		
Cake Aux Olives (MELiSSA)									v		
Carottes Braisées (MELiSSA)					v						
Champignons À La Grecque (MELiSSA)					v						
Charlotte Aux Fraises (MELiSSA)										v	
Chou Braisé Au Cumin (MELiSSA)					v						
Chou Farci (MELiSSA)			v		v						
Clafoutis Aux Cerises (MELiSSA)											
Coeurs D'Artichaut Mimosa (MELiSSA)					v						
Conffiture de tomates vertes (MELiSSA)								v			
Coulis De Tomate (MELiSSA)					v		v				
Cramique Aux Raisins (MELiSSA)									v		
Crème Au Chocolat (MELiSSA)										v	
Crème Brulée (MELiSSA)										v	

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Crème Brulée De Soja Aux Fruits (MELISSA)										v	
Crème D'Asperges Au Safran (MELISSA)		v									
Crème De Tomate (MELISSA)		v									
Crème Glacée De Soja À La Vanille (MELISSA)										v	
Crème Pâtissière (MELISSA)										v	
Crème Pudding Café (MELISSA)										v	
Crème Pudding Caramel (MELISSA)										v	
Crème Pudding Chocolat (MELISSA)										v	
Crème Pudding Vanille (MELISSA)										v	
Crêpes Au Sucre (MELISSA)									v		
Crêpes Farcies Aux Champignons (MELISSA)			v		v						
Crêpes Suzette (MELISSA)									v		
Croquettes De Pommes De Terre (MELISSA)			v								
Dessert Caramel Au Crunch De Noix (MELISSA)										v	
Duo De Mousses Au Yofu (MELISSA)										v	
Eclairs Au Chocolat (MELISSA)										v	
Epinards À La Crème (MELISSA)					v						
Farcis Provençaux (MELISSA)			v		v						
Flamiche Aux Poireaux (MELISSA)			v		v						
Flan Au Caramel (MELISSA)										v	
Focaccia aux oignons (MELISSA)			v								
Frangipane Aux Fruits (MELISSA)									v		
Galettes de pommes de terre (MELISSA)			v								
Gâteau 4/4 (MELISSA)									v		
Gâteau Aux Abricots (MELISSA)									v		
Gâteau Aux Poires (MELISSA)									v		
Gâteau De Semoule Aux Raisins (MELISSA)									v		
Gâteau Marbrés (MELISSA)									v		
Gaufres (MELISSA)									v		
Gazpacho (MELISSA)				v							
Gnocchi de pommes de terre (MELISSA)			v								
Gratin Dauphinois (MELISSA)			v								

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	saucés	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Gratin De Crepes Farcies Aux Épinards (MELiSSA)			v		v						
Gratin De Pommes De Terre Au Romarin (MELiSSA)			v								
Gratin Parmentier (MELiSSA)			v								
Hachis Parmentier Végétarien (MELiSSA)			v								
Haricots Verts Au Tofu Vinaigrette (MELiSSA)					v	v					
Kouglof (MELiSSA)									v		
Lasagne Végétarienne (MELiSSA)						v					
Lasagnes au tofu (MELiSSA)						v					
Legumes tempura (MELiSSA)					v						
Lentilles À La Vinaigrette (MELiSSA)					v						
Loempia (MELiSSA)	v										
Madeleines (MELiSSA)									v		
Marmite De Légumes (MELiSSA)					v						
Milk-Shake Aux Fruits (MELiSSA)										v	
Millefeuille de pommes de terre à la tomate (MELiSSA)			v		v						
Mini-Pains Muffins (MELiSSA)			v								
Mini-Tartelettes Au Broccoli (MELiSSA)					v				v		
Moelleux Au Chocolat (MELiSSA)									v		
Mousse De Baies (MELiSSA)										v	
Muesli Au Soja Et Aux Fruits (MELiSSA)								v		v	
Müesli De Fruits Avec Raisins Et Poires (MELiSSA)								v		v	
Muffins Aux Myrtilles (MELiSSA)									v		
Nems de légumes (MELiSSA)				v							
Nuggets De Soya Aux Épinards Au Wok Et Pat Ital (MELiSSA)						v					
Nuggets De Soya Avec Dip Épicé Au Yofu (MELiSSA)						v					
Pain De Hachis De Tofu (MELiSSA)						v					
Pain D'Épices (MELiSSA)									v		
Pain martien (MELiSSA)			v								
Pain Perdu (MELiSSA)			v						v		
Panacotta au soja (MELiSSA)										v	

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Pâte À Pizza (MELiSSA)			V								
Pâtes aux algues et fondue de tomate (MELiSSA)			V								
Petits Choux Farci À La Crème Pâtissière (MELiSSA)			V						V		
Petits Choux Farcis (MELiSSA)									V		
Petits Choux Farcis Façon Salé (MELiSSA)			V		V						
Pizza MELiSSA (MELiSSA)						V					
Pommes De Terre Au Cumin (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Boulangère (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Duchesse (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Farcies (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Farcies Aux Épinards (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Farcies Aux Poivrons (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Frites (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Mijotées (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Normandes (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Paillasson (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Persillées (MELiSSA)			V								
Pommes De Terre Sautées (MELiSSA)			V								
Potage Au Cerfeuil (MELiSSA)		V									
Potage Aux Courgettes (MELiSSA)		V									
Potage Aux Épinards (MELiSSA)		V									
Potage Aux Poireaux (MELiSSA)		V									
Potage Aux Tomates (MELiSSA)		V									
Potage Conti (Aux Lentilles) (MELiSSA)		V									
Potage Crécy (Aux Carottes) (MELiSSA)		V									
Potage Doré (MELiSSA)		V									
Potage Dubarry (Chou-Fleur) (MELiSSA)		V									
Potage Faubonne (Haricots Blancs Secs) (MELiSSA)		V									
Potage Froid Aux Carottes (MELiSSA)		V									
Potage Julienne De Légumes (MELiSSA)		V									
Potage L'Oignon (MELiSSA)		V									

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Potage Poireaux-Pommes De Terre (MELiSSA)		v									
Potage St Cloud (Pois Cassés+Pois Chiche) (MELiSSA)		v									
Potage St Germain (MELiSSA)		v									
Potée Au Chou (MELiSSA)			v								
Potée Aux Épinards (MELiSSA)			v								
Potée Lyonnaise (Aux Oignons) (MELiSSA)			v								
Profiteroles Au Chocolat À Adapter (MELiSSA)									v		
Pudding Au Chocolat (MELiSSA)										v	
Purée Crécy (MELiSSA)			v		v						
Purée De Pommes De Terre (MELiSSA)			v								
Purée De Pommes De Terre Gratinée (MELiSSA)			v								
Quiche Aux Épinards (MELiSSA)			v		v						
Quiche Aux Oignons (MELiSSA)			v		v						
Quorn À L'Aigre-Doux (MELiSSA)						v					v
Ratatouille (MELiSSA)					v						
Risotto (MELiSSA) À Adapter			v								
Risotto aux algues (MELiSSA)			v								
Riz Au Lait À La Vanille (MELiSSA)										v	
Riz Créole (MELiSSA)			v								
Riz Pilaf (MELiSSA)			v								
Riz Pilaf Aux Légumes (MELiSSA)			v								
Roulé À La Confiture (MELiSSA)									v		
Salade Américaine (Choux Et Carottes) (MELiSSA)				v							
Salade Aux Croutons (MELiSSA)				v							
Salade Betteraves (MELiSSA)					v						
Salade De Fines Herbes À La Vinaigrette De Yofu (MELiSSA)				v							
Salade De Pâtes 3 Couleurs Au Basilic (MELiSSA)			v								
Salade De Pommes De Terre (MELiSSA)			v								
Salade De Riz Aux Fruits (MELiSSA)			v								
Salade Exotique (MELiSSA)				v							
Salade MELiSSA (MELiSSA)				v							

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Salade Niçoise (MELiSSA)						v					
Sauce Aigre-Douce (MELiSSA)							v				
Sauce Aurore (MELiSSA)							v				
Sauce Basquaise (MELiSSA)					v		v				
Sauce Béchamel (MELiSSA)							v				
Sauce Bolognaise Sans Viande (MELiSSA)					v						
Sauce Mayonnaise (MELiSSA)							v				
Sauce Mornay (MELiSSA)							v				
Sauce Provençale (MELiSSA)					v		v				
Sauce Soubise (MELiSSA)							v				
Sauce Tomate Pour Pizza (MELiSSA)							v				
Semoule De Blé Aux Fruits (MELiSSA)								v			
Semoule De Riz (MELiSSA)								v			
Smoothie À La Mangue (MELiSSA)										v	
Smoothie Aux Fruits Rouges (MELiSSA)										v	
Smoothie De Légumes (MELiSSA)				v							
Soupe Au Miso (MELiSSA)		v									
Soupe Aux Champignons (MELiSSA)		v									
Soupe Aux Épinards (MELiSSA)		v									
Soupe D'Avoine (MELiSSA)		v	v								
Soupe De Carottes Aux Croûtons (MELiSSA)		v									
Soupe De Carottes Et D'Alpro Soya Lamelles (MELiSSA)		v									
Soupe De Légumes Aux Croutons (MELiSSA)		v									
Soupe De Potiron Et À L'Aneth (MELiSSA)		v									
Soupe De Roquette Froide Au Tofu Frit (MELiSSA)		v									
Soupe glacée à la tomate fraîche (MELiSSA)				v							
Soupe Piquante Japonaise Aux Nouilles (MELiSSA)		v									
Soupe Tomate Au Baslamique (MELiSSA)		v									
Soupes De Courgettes (MELiSSA)		v									
Tarte Au Citron (MELiSSA)									v		
Tarte Aux Oignons (MELiSSA)			v		v						
Tarte Tatin (MELiSSA)									v		

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

	Starter	Soup	Starchy sources	Raw vegetables	Cooked vegetables	Whole meal	sauces	Dessert	Pastries	Dairy dessert	protein sources
Tempeh en croûte (MELiSSA)											v
Thon Basquaise (MELiSSA)					v						v
Tian D'Épinards (MELiSSA)					v						
Tiramissu Léger (MELiSSA)										v	
Toasts Au Foies De Morue Fumé (MELiSSA)	v										
Toasts Aux Champignons (MELiSSA)	v		v		v						
Toasts Aux Oeufs Brouillés Et Fines Herbes (MELiSSA)											v
Toasts Jurassien (MELiSSA)	v		v		v						
Tofu & Tomate Façon Italienne (MELiSSA)					v						v
Tomates Cerises Farcies (MELiSSA)	v			v							v
Tomates et oignons farcis (MELiSSA)					v						
Tomates Grillées À L'Italienne (MELiSSA)					v						
Velouté De Champignon (MELiSSA)		v									
Velouté De Légumes (MELiSSA)		v									
Vinaigrette Au Lait (MELiSSA)							v				
Vinaigrette Classique (MELiSSA)							v				
Wrap Fourré Avec De La Sauce Bolognaise Au Tofu (MELiSSA)						v					v

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

### 3 Tasting

As part of a nutritional assessment, tasting meals is a useful tool. It helps to put into practice the elements that you want to improve. The tasting session is a sensory analysis that evaluates the quality of meals and their improvements. In sensory analysis, there are different types of testing [AFNOR] :

- a. The "test of differentiation" (comparison between different products)
- b. The "test description" (description of the intensity of sensory characteristics sample)
- c. The "consumer test" ("hedonic" analysis: assessing the level of preference)

The course of a tasting session must be supervised so that consumers are the most objective as possible and there are limited biases. The AFNOR (French Standards Association) established in his "Guide général pour la réalisation d'épreuves hédoniques en laboratoire d'évaluation sensorielle impliquant des consommateurs », the following instructions for tasting:

#### 3.1.1 *The steps to implement consumer tests (AFNOR XP V09-500) are summarized below:*

- a) Set the goals of the consumer test. You must have a clear vision of what you want: Selection of consumers? Qualities / product defects perceived by consumers? Hedonic product positioning on the market? Comparison of hedonic industrial products compared to traditional products? ...
- b) Panel Organization:
  - Consumers should not be recruited at the organising company for objectivity reasons. Consumer recruitment should correspond with the target of the representative market, selected on the basis of issues related to a decision tree.
  - Number: according to the objectives pursued, the panel will consist of 30 persons (Pre-test consumer business), 60 (test consumer base laboratory) or more than 100 people (test consumers with mapping preferences).
  - Instructions and conduct of meetings: no consumption of food or drinks 2h before the tasting (test environment morning / afternoon), no perfumes, silence during the tasting and the explanation of the conduct of tests and questionnaire, jury costs (maintaining motivation, punctuality, reliability, ...)
- c) Cabins for individual organization tests: avoid contact between people, neutral color (white), possibility of renting mobile booths, separated from the preparation area, temperature 20 ° C, relative humidity 70-85% ...

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

- d) Sampling and presentation of products: representativeness of the lot, anonymity (in blind), 3-digit coding, uniform presentation, order of presentation different for each subject (3 products => 6 different orders of presentation), one order of presentation following another to avoid comparisons between products
- e) Quiz: Simple (taste: sweet, strawberry, ...), simple rating scale (e.g. 1 = ‘strong dislike’ to 9 ‘I really like’), scale characterization (e.g. not enough - adequate - too ...), closed questions (avoid open questions)
- f) Statistical data processing: ANOVA, Student matrix, correlations,
- g) Graphical representation: A profile of acceptability (star), ACP, AFM, internal mapping preferences.
- h) Data Interpretation

### 3.1.2 *Development of sensory evaluation documents*

Here is a methodology for the preparation of documents for sensory evaluation:

- a) Stage Phase: Studying the population is essential to be in line with the target as much as possible.
- b) Study Phase Analysis: This phase involves analyzing the existing documents to create new, more complete documents thanks to past achievements.
- c) Development Phase: This is the "action", in which the sensory evaluation protocol is developed according to the information collected.
- e) Validation Phase: The protocol is tested in a practice session to see if it meets expectations and whether it can be used.
- f) Discount Phase: If needed the protocol is updated according to a change of objectives, target Studies etc.

## 3.2 **The sensory analysis.**

Sensory analysis is defined as the examination of the organoleptic properties of a product by all sensing organs

### 3.2.1 *Basic knowledge of physiology*

The sensory coding is the same for all the senses: the information is captured by a receptor cell. Initial treatment of the information is followed by its conversion into neurons that are sent to the brain for integration (interpretation?). Taste and smell are the two senses mainly involved in a sensory analysis. In our culture, five basic tastes that are perceived by the tongue are known, but there is no

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

universal mapping. There are two types of stimuli: chemical or ionic (salt and acid) or organic (sweet, bitter and umami). Two types of flavours are available: basic or secondary. The basic flavours are sour, sweet, bitter and umami (meaty taste similar to monosodium glutamate), the secondary flavours are combinations of the basic flavours. Some anomalies of flavour detection exist: loss of taste can be partial or total, permanent or temporary. Specific sites of taste are located on the upper surface of the tongue. Taste buds may be of four types: fungiform, filiform, foliate and circumvallate papillae. Temperature and certain substances such as spices, can influence the taste perception.

Olfaction is possible thanks to the ciliated receptor cells located in the nasal cavity. They react with molecules of a certain molecular weight ( $30 < MW < 300$ ) with a great diversity (mineral or organic). They reach the nasal cavity via two routes: the direct route and the path through the retronasal cavity. Aroma means the aroma sensory property perceptible by the olfactory organ through retronasal way during tasting and smell. The term is determined by direct sniffing volatile substances (AFNOR, 1991). The defects of perception called anosmia may be partial or total and permanent or temporary. There is also a close relationship between smell and gender (women have a more acute sense of smell than men). Other factors influencing the threshold for olfaction are: the substance, the duration of the activation of the stimulus or the air flow or quantity of molecules, ...

The receptors receive the information they send via nerve fibers. These are connected in series. This therefore allows to divide the sensory information into three or four floors before reaching consciousness.

When information is at the level of consciousness, it is processed more slowly than in the nerve fibers. This is only in this phase that we add hedonic connotation on quality and intensity. All messages take 0.1 to 0.2 seconds after receiving the stimulus. The subject then recalls, first, the hedonic rating, then the perceived quality and ultimately the intensity.

Only by learning to properly analyze the responses we get accurate and reproducible informations.

The sensorial perception is represented as a gross topographical information. Every sensation has a perceived quality and intensity which can be summarized roughly as a parabola graph. The perception of this sensation is integrated if the subject has already experienced it and if it is already stored.

### 3.3 Hedonism

AFNOR standards define hedonism as what relates to pleasant or unpleasant character (Greek = 'delight').

Hedonism holds a great place in consumer tests. Following the cultural background and personal experience of a subject, such hedonic reactions are unstable over time and varie from one subject to another. While some responses are innate in humans, habits can modify them.

Instinctively humans try to relive positive experiences or otherwise, to avoid them.

The acceptability of new food is something hard due to the phenomenon of neophobia. This is the rejection of unfamiliar foods and can be circumvented by repeated contact with the food.

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

Some factors influence food preferences. These are cultural factors (regional patterns, religious traditions), economic factors (price, brand), individual factors that are either physiological (age, pregnancy, disease) or psychological (stress, eating disorder, climate). There is therefore intraindividual and interindividual variability. Consumer behavior is also highly variable.

### 3.4 Consumer testing.

They are very few publications and studies made on this subject. The objective of this test as part of this work is particular, it is to know the preferences and dislikes of consumers. Looking through the literature, some information on the tests were taken in order to best meet the requirements of this work. Some properties from three different types of tests will be used. The recruitment of a sample of consumers must be representative spacially when the hedonic aspects of a product need particular attention,. They are asked to describe any product defects or evaluate the intensity of some of its characteristics. The goal is to determine what properties of the product are responsible for consumer preferences or aversions. It is important to consider the situation in which the hedonic responses are obtained. This is why we try as much as possible to recreate the environment as natural as possible. The three tests recommended are : in pairs, classification or hedonic evaluation. The pairs test can compare two products on a sole criterion via the pleasant character or not. The minimum number of products to be compared is four to five. The classification tests are to classify the samples on the basis of their test by placing the most unpleasant on the left on a scale and the more pleasant to the right. This method is lighter for the experimenter but is more subjectifs for examiners. A maximum of seven samples is recommended by evaluating pairs of products. Where possible, priority should be given the test in pairs over the classification test. Hedonic tests are based on a randomised distribution. Individuals express their opinion about the pleasant character of a sample on a scale. The number of samples to be evaluated should be higher than seven. The advantage of these tests is that it is possible to use both new subjects who never did a sensory evaluation and experienced subjects. A maximum of twenty samples is presented in a different order for each subject to avoid order effects. It is often recommended to present again the first two samples at the end of the series and to submit a rating scale for each sample. The distance between the left bar (if the above is zero) and the mark made by the subject is then measured. This third test is most appropriate in the context of this work. For each of these tests, it is desirable to have a sufficiently large group which will be (semi-) representative of the entire population. Other tests can be intagrate in this work. These include aversions, fatigue, consumption (the goal of this test is the observation of consumer behavior).

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	



## 4 ESTEC comments file

General comments issue 1 rev 0	
	<p>The aim of the Technical note is to perform a trade-off of the menu elaboration approaches. That is provide different approaches and compare them on the basis of defined criteria. The comparison subsequently leads to the selection of the most appropriate approach. If the Technical note provides the menu elaboration approach selected, it however does not include a comparison with other possible approaches. Other possible approaches may have been looked at and discarded adequately, but this part of the work is not reported and is felt to be missing. Therefore a complete understanding of the presently proposed approach is precluded. It is however understood that it is a preliminary work, which will need further in depth analyses when more information on the ISS space food and MELiSSA crops is made available. To this respect, it is regretted that the critical points section of the document does not provide more details on the information needed to progress towards a complete elaboration of the menu. The technical note constitutes a basis of work for future development and will need to be re-assessed when new data are provided.</p>
Detailed comments	
Section	Comment
---	---

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
<p>This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>	

## 5 Annexes

### 5.1 Annex 1: MELiSSA nutritional performance per each MELiSSA plant

Nutrients	Melissa food (based on 100g raw product)										MELISSA Nutritional Performance
	Potato	Rice	Wheat	Soy	Tomato	Onion	Lettuce	Spinach	Kale	Spirulina	
Water	3,97	4,73	4,75	4,22	4,46	0,55	0,43	0,52	4,57	4,53	
Energy											Protein(vegetable): 5-8% energy PUFA: 10% energy MUFA: 5% energy Starch: 35% energy
Protein	2,66	0,62	0,52	1,72	1,38	11,69	15,38	12,76	0,79	0,90	>75% Vegetable protein
Indispensable amino acids	3,37	1,47	2,27	5,50	1,83	22,80	60,82	13,23	4,77	9,87	>75% Vegetable protein
Histidine											>75% Vegetable protein
Isoleucine	5,60	1,20	5,60	13,13	0,93	35,53	131,40	22,40	9,80	22,07	>75% Vegetable protein
Leucine	4,24	0,85	2,70	7,90	0,85	31,93	113,13	22,46	7,62	17,40	>75% Vegetable protein
Lysine	5,60	1,20	3,73	8,76	1,73	13,47	120,27	13,47	7,73	13,87	>75% Vegetable protein
Methionine and Cysteine											>75% Vegetable protein
Methionine	4,40	0,80	2,13	4,27	0,27	29,47	72,93	23,87	7,07	15,73	>75% Vegetable protein
Cysteine	8,67	3,00	5,33	14,67	1,33	95,33	218,33	32,00	11,67	22,67	>75% Vegetable protein
Phenylalanine & Tyrosine	4,91	3,57	2,93	9,01	1,33	36,32	113,17	21,87	6,88	15,25	>75% Vegetable protein
Threonine	6,67	2,40	5,24	13,07	1,87	32,53	156,98	25,87	10,84	27,20	>75% Vegetable protein
Tryptophane	10,67	2,00	3,00	13,33	4,67	58,67	197,00	33,67	13,00	32,00	>75% Vegetable protein
Valine	6,00	0,92	3,59	9,28	1,08	30,46	104,05	23,90	8,26	18,56	>75% Vegetable protein
Total indispensable amino acids											>75% Vegetable protein
Carbohydrates	4,82	1,08	0,77	2,76	2,58	19,62	8,32	21,31	1,00	0,67	>75 of starch sources
Starch											
Added sugar	1,08	3,63	1,08	0,00	5,85	0,00	10,11	1,17	0,58	0,00	0%
Total fibre	7,33	4,00	4,33	6,67	5,67	0,00	31,00	11,67	7,33	0,00	> 75% of total fibre
Fat	0,09	0,21	0,16	0,72	0,10	2,56	20,63	3,02	0,40	0,40	0% of fat if oil 100% of MUFA and PUFA
n-6 polyunsaturated fatty acids (linoleic acid)											0% of fat if oil 100% of n-6 PUFA

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

## 5.2 Annex 2: List of MELiSSA foods and ingredients (first list non-exhaustive)

POTATOES	WHEAT	SOYA BEAN	RICE	ONIONS	TOMATOES	LETTUCES	Spinash	Kale	RED BEET	SPIRULINA
Firm flesh potatoes	Tender wheat	Soya bean	Cargo boat rice	Onions	Tomatoes	Lettuce	Spinash	Kale	Red beet	Raw Spirulina
Waxy flesh potatoes	Hard wheat	Germs of soya bean	White rice		Juice of tomato					Dried Spirulina
Starch	Flour	Oil of soya bean	Flour		Liquid purée of tomato					
Flakes of potatoes	Semolina	Proteins of soya bean	Oil of rice							
Proteins of potatoes	Bulgur	Flour of soya bean	His of rice							
Starch of potatoes	Germs of wheat	Tofu	Juice of rice							
	Freekeh	Tonyu (juice of soya bean)								
	His of wheat	Tempeh								
	Gluten	Shôyu								
	Oil of wheat	Okara								
	Juice of wheat	Natto								
		Kinako								
		Kôya-Dôfu								
		Abura-agé								

TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

### 5.3 Annex 3: Amount of protein to complete nutritional requirement for amino acids

		SOLANUM TUBEROSUM L.			GLYCINE HYPSPIDA MAXIM.			TRITICUM VULGARE VILL.			ORYZA SATIVA L.			Nutritional requirements			
		per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	for an amount of 75 kg	requirements		
Amount of protein	g	2,4		61,0	38,2		46,0	11,4		63,0	7,8		55,0				
Alanine	mg	110	45,8	2796	1530	40,1	1842	510	44,7	2818	550	70,7	388				
Arginine	mg	120	50,0	3050	2360	61,8	2842	620	54,4	3426	600	77,1	424				
Aspartic acid	mg	430	179,2	10929	3990	104,5	4805	700	61,4	3868	840	108,0	593				
Cystine	mg	20	8,3	508	590	15,4	710	290	25,4	1603	100	12,9	707	30	0	4	mg /kg
Glutamic acid	mg	460	191,7	11692	6490	169,9	7815	4080	357,9	22547	1640	210,8	115				
Glycine	mg	120	50,0	3050	1420	37,2	1710	720	63,2	3979	460	59,1	325				
Histidine	mg	40	16,7	1017	830	21,7	999	280	24,6	1547	190	24,4	134	75	0	10	mg /kg
Isoleucine	mg	100	41,7	2542	1780	46,6	2143	540	47,4	2984	340	43,7	240	15	00	20	mg /kg
Leucine	mg	140	58,3	3558	2840	74,3	3420	920	80,7	5084	690	88,7	487	29	25	39	mg /kg
Lysine	mg	130	54,2	3304	1900	49,7	2288	380	33,3	2100	300	38,6	212	22	50	30	mg /kg
Methionine	mg	30	12,5	763	580	15,2	698	220	19,3	1216	170	21,9	120	75	0	10	mg /kg
Phenylalanine	mg	100	41,7	2542	1970	51,6	2372	640	56,1	3537	420	54,0	296	18	75	25	mg /kg
Proline	mg	110	45,8	2796	1820	47,6	2192	1560	136,8	8621	390	50,1	275				
Serine	mg	100	41,7	2542	1690	44,2	2035	710	62,3	3924	470	60,4	332				
Threonine	mg	90	37,5	2288	1490	39,0	1794	430	37,7	2376	330	42,4	233	11	25	15	mg /kg
Tryptophan	mg	30	12,5	763	450	11,8	542	150	13,2	829	90	11,6	636	30	0	4	mg /kg
Tyrosine	mg	80	33,3	2033	1250	32,7	1505	410	36,0	2266	320	41,1	226				
Valine	mg	130	54,2	3304	1760	46,1	2119	620	54,4	3426	500	64,3	353	19	50	26	mg /kg
Total	mg	2340	975	59475	34740	909	41834	13780	1209	76153	8400	1080	593	13	72	5	

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

		ALLIUM CEPA L.			LACTUCA SATIVA L.			LYCOPERSICUM ESCULENTUM			Nutritional requirements		
		per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	for an astronaut of 75 kg	requirements	
Amount of protein	g	1,2		105	1,19		100	0,95		286,0			
Alanine	mg							26	27,4	7827			
Arginine	mg	160	136	14237	62	52	5210	18	18,9	5419			
Aspartic acid	mg							121	127,4	36427			
Cystine	mg							1	1,1	301	300	4	mg/kg
Glutamic acid	mg							337	354,7	101455			
Glycine	mg							18	18,9	5419			
Histidine	mg	13	11	1157	21	18	1765	13	13,7	3914	750	10	mg/kg
Isoleucine	mg	19	16	1691	70	59	5882	23	24,2	6924	1500	20	mg/kg
Leucine	mg	33	28	2936	77	65	6471	30	31,6	9032	2925	39	mg/kg
Lysine	mg	57	48	5072	70	59	5882	29	30,5	8731	2250	30	mg/kg
Methionine	mg	12	10	1068	12	10	1008	7	7,4	2107	750	10	mg/kg
Phenylalanine	mg	35	30	3114	54	45	4538	24	25,3	7225	1875	25	mg/kg
Proline	mg							16	16,8	4817			
Serine	mg							28	29,5	8429			
Threonine	mg	20	17	1780	56	47	4706	23	24,2	6924	1125	15	mg/kg
Tryptophan	mg	19	16	1691	11	9	924	6	6,3	1806	300	4	mg/kg
Tyrosine	mg	41	35	3648	34	29	2857	12	12,6	3613			
Valine	mg	28	24	2492	66	55	5546	23	24,2	6924	1950	26	mg/kg
Total	mg		370	38886		448	44790		795	227295	13725		

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	


		'Spirulina spp			BRASSICA OLERACEA L.			SPINACIA OLERACEA L.			Nutritional requirements		
		per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	per 100g of product	per 1 g of protein	amount of protein needed	for an astronaut of 75 kg	requirements	
Amount of protein	g	5,9		43,0	4,3		63,0	2,8		50,0			
Alanine	mg	465	78,5	3378									
Arginine	mg	427	72,1	3102	300	70	4395	130	46	2313			
Aspartic acid	mg	597	100,8	4336									
Cystine	mg	68	11,5	494	69	16	1011	38	14	676	300	4	mg /kg
Glutamic acid	mg	864	145,9	6276									
Glycine	mg	319	53,9	2317									
Histidine	mg	112	18,9	814	100	23	1465	53	19	943	750	10	mg /kg
Isoleucine	mg	331	55,9	2404	140	33	2051	120	43	2135	1500	20	mg /kg
Leucine	mg	509	86,0	3697	250	58	3663	190	68	3381	2925	39	mg /kg
Lysine	mg	312	52,7	2266	240	56	3516	160	57	2847	2250	30	mg /kg
Methionine	mg	118	19,9	857	52	12	762	43	15	765	750	10	mg /kg
Phenylalanine	mg	286	48,3	2077	140	33	2051	110	39	1957	1875	25	mg /kg
Proline	mg	245	41,4	1780									
Serine	mg	309	52,2	2244									
Threonine	mg	306	51,7	2223	130	30	1905	110	39	1957	1125	15	mg /kg
Tryptophan	mg	96	16,2	697	64	15	938	41	15	730	300	4	mg /kg
Tyrosine	mg	266	44,9	1932	180	42	2637	80	28	1423			
Valine	mg	362	61,1	2629	230	53	3370	140	50	2491	1950	26	mg /kg
Total	mg	5992	1012	43523		441	27764		432	21619	13725		

TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	

## 5.4 Annex 4: European gastronomy

(with permission of Fabian Gourmelen)


TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation
IPL	
This document is confidential property of the MELiSSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP	


La Gastronomie Allemande																						
Spécialités culinaires			Présentation générale																			
<b>Soupes</b> Soupe au pain      Légumes, pommes de terre, pain. Soupe à la bière      Légumes, bouillon, bière, cannelle, gingembre. <b>Charcuterie</b> Strammer max      Pain au jambon garni d'un œuf sur le plat. Currywurst      Saucisse au curry. Bierschinken      Mortadelle au jambon et à la bière. <b>Poissons</b> Badish      Hachis de hareng. Heringshäckerle      Hareng avec pommes de terre persillées. Rollmops      Hareng sauce saumure roulé autour d'un cornichon. <b>Viandes</b> Choucroute      Choux fermenté et charcuteries. Sauerkraut mit      Choucroute aux pommes. Rôti aigre-doux      Viande de bœuf, pain d'épices, pommes de terre, fruits cuits, compote. Saumagen      Porc farci, pommes de terre, choucroute, pain de campagne. <b>Desserts</b> Butterkuchen      Génoise aux amandes et au Kirsch. Schwarwälderkirchtorte      Forêt-Noire. Käsetorte      Gâteau au fromage blanc. Strodel aux pommes      Gros chausson aux pommes.			 <p>L'Allemagne se situe au cœur de l'Europe Centrale, c'est un pays disposant d'un relief montagneux, de plaines et d'un accès à la Mer du Nord et à la mer Baltique.</p> <p><b>Superficie</b> : 357 000 Km<sup>2</sup>  <b>Population</b> : 82 492 000 habitants  <b>Capitale</b> : Berlin</p>																			
Boissons			Produits marqueurs																			
			<p><b>Poissons</b> : anguilles, truites, harengs, sprats, brochets, sandres.  <b>Viandes</b> : porc, bœuf, mouton, poulet, canard, oie.  <b>Gibiers</b> : chevreuils, sangliers, lièvres, cerfs, faisans, perdreaux.  <b>Légumes</b> : choux, raifort, cornichons, pommes de terre, salades, oignons, pois cassés, lentilles, betteraves.  <b>Fruits</b> : Cerises, quetsches, pommes, myrtilles, airelles.</p>																			
Boissons			Fromages																			
<b>Eau</b> Brohler Heppinger Appolinaris Christinen Gerolsteiner Lieler Quelle Vesalia	<b>Bière</b> Bremer bier Dortmunder Kölsch München bier Hofer bier Ayinger Maibock Flensburger Pilsner Jever Pilsner Spaten Holstein Löwenbräu	<b>Vins</b> Ahr Mittelrhein Mosel-Saar-Ruwer Rheingau Nahe Rheihessen Rheinplatz Franken Hessische Wuttemberge Baden	<b>Eau de vie</b> Korn Schnaps	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Edelpilzkäse</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Weisslacker</td> <td>Pâte molle</td> </tr> <tr> <td>Emmental de l'Allgau</td> <td>Pâte pressée cuite</td> </tr> <tr> <td>Persillé de l'Allgau</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Bavaria Blu</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Bergkäse</td> <td>Pâte semi-dure</td> </tr> <tr> <td>Tillsitter</td> <td>Pâte semi-dure</td> </tr> <tr> <td>Steppenkäse</td> <td>Pâte semi-dure</td> </tr> </tbody> </table>	Nom	Famille	Edelpilzkäse	Pâte persillée	Weisslacker	Pâte molle	Emmental de l'Allgau	Pâte pressée cuite	Persillé de l'Allgau	Pâte persillée	Bavaria Blu	Pâte persillée	Bergkäse	Pâte semi-dure	Tillsitter	Pâte semi-dure	Steppenkäse	Pâte semi-dure
Nom	Famille																					
Edelpilzkäse	Pâte persillée																					
Weisslacker	Pâte molle																					
Emmental de l'Allgau	Pâte pressée cuite																					
Persillé de l'Allgau	Pâte persillée																					
Bavaria Blu	Pâte persillée																					
Bergkäse	Pâte semi-dure																					
Tillsitter	Pâte semi-dure																					
Steppenkäse	Pâte semi-dure																					
Charcuterie		Pain		Accompagnement																		
Saucissons crus      Salami, cervelas, Mettwurst, saucisson à Teewurst, Pfeffersächen, Saucisses cuites      Saucisse au jambon, mortadelle Saucisses cuites      Bierwurst, Jagdwurst garnies      Bierschinken : saucisse au paprika Saucisses      Zigeunerwurst : saucisse avec légumes croquantes      Saucisse de Francfort Les pâtés      Saucisse à griller de Nuremberg Aux noix, pistaches, champignons, ...		Pain de seigle Pain de froment Pain complet Pain blanc croustillant Pain rond de Hambourg Pain noir Pain au sésame Pain au muesli Pain au pavot		Moutarde aigre-douce Moutarde aux herbes Moutarde aux épices																		
PN 98.06 PLE Jambon de porc Viande de porc		Leberwurst : au pâté de foie Thüringer Rotwurst, Greutzwurst (+ Jambon de Westphalie (un des meilleurs saucissons) Kaiserfleisch		Bâtonnets au curcuma																		


This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization


Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP





La Gastronomie Autrichienne					
Spécialités culinaires				Présentation générale	
<p><b>Soupes</b>                      Leberknödelsuppe Au boulettes de foie.                      Frittattensuppe Aux lamelles de crêpes.</p> <p><b>Poissons</b>                      Blaugekochte Truite au bleu.                      Gebackener Karpfen Carpes au four.</p> <p><b>Viandes</b>                      Wiener Schnitzel Escalope viennoise.                      Wiener Tafelspitz Culotte de bœuf à la viennoise.                      Tiroler Speckknödel Boulettes de bœuf au bacon ou au lard salé.                      Zwiebelrostbraten Entrecôte aux oignons.</p> <p><b>Desserts</b>                      Linzer Torte Gâteau de Linz.                      Strudel aux pommes Gros chaussons garnis aux pommes.                      Krapfen Beignet à la confiture.                      Sachertorte Gâteau au chocolat.                      Nusskrone Couronne aux noix.                      Wachauer Kipferl Croissant de la Wachau.</p>				 <p>L'Autriche se situe au cœur de l'Europe, le pays est occupé aux deux tiers par les Alpes. Le reste du relief est composé de plaines et collines. L'Autriche n'a pas d'accès maritime.</p> <p>Superficie : 83 850 Km<sup>2</sup>                      Population : 8 226 000 habitants                      Capitale : Vienne</p>	
				Produits marqueurs	
				<p><b>Poissons</b> : anguilles, truites, brochets,  <b>Viandes</b> : porc, bœuf, mouton, poulet, canard, lapin.  <b>Gibiers</b> : chevreuils, sangliers, lièvres, cerfs, faisans.  <b>Légumes</b> : choux, raifort, pommes de terre, salades, oignons, lentilles, asperges, betteraves, champignons.</p>	
Boissons				Fromages	
<i>Eau</i>	<i>Bière</i>	<i>Vins</i>	<i>Eau de vie</i>	<i>Nom</i>	<i>Famille</i>
Gastreiner	Gosser Bier	Thermenregion	Strohrum	Gaitaler	
Oxygizer	Zipfer Bier	Wachau	Schnaps	Tiroler Almkase	Pâte pressée cuite
Güssinger	Puntigamer	Burgenland	Eau de vie aux fruits	Alpenkase	
Severin	Schlossgold Bier	Steiermark	Eau de vie et liqueur	Tiroler Bergkase	
	Edelweis	Région de Wien	d'abricots	Tiroler Graukase	Pâte fraîche
	Null Komma Josef			Moosbacher	Pâte semi-cuite
	Kaiser Fasstyp Bier			St Severin	Pâte molle
	Wieselburger				
	Hirter Bier				
	Stiegl Bier Goldbräu				
Boissons		Charcuterie	Pâtisserie	Accompagnement	
<i>Apéritifs</i>	<i>Cafés</i>				
Muscat de Traminer	Chocolat viennois	Würstelstand (1)	Apfelstrudel	Graines de pavot, cumin,	
Bowle : vin, champagne, herbes et fruits	Kleiner café	Käsekrainer (1)	Mohntorte	Huile de pépins de courge	
Spritz : vin blanc et eau gazeuse	MoKa	Speck (2)	Topfenschnite	Kremser : moutarde	
Glühwein : vin chaud	Kleiner Brauner	Berkäse (1)	Wachauer Kipferl	Vinaigre de coing ou de melon	
	Kapuziner	Burenwurst (1)	Mormor Gugelhupf		
	Einspänner	Debrecziner (1)	Cremeschnitte		
	Kaisermelange		Mohnpotize		
	Maria theresa		Napoleon Torte		
	Fiskaffee		Erdbeercremetorte		
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results		Alpzortorte		
IPL			Punch Torte		
			Schwarzwälder Kirsch torte		
			Thermentorte		
			Apfelmilch Torte		
			Apfelmilch Torte		
			Apfelmilch Torte		
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 1907/05/NL/CP					


La Gastronomie Belge																																																																													
Spécialités culinaires				Présentation générale																																																																									
<p><b>Entrées</b></p> <p>Consommé                    Consommé à base de bœuf recouvert d'une pâte feuilletée.</p> <p>Potage aux choux            Potage aux choux de Bruxelles.</p> <p>Soupe brabançonne        Potage aux endives.</p> <p>Croquettes de crevettes    Beignets de crevettes.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Moules frites                Moules marinières accompagnées de frites.</p> <p>Turbot à la bière             Cuit dans de la bière locale.</p> <p>Filet de sole à la bière     Mariné, poché dans de la bière et crémé.</p> <p>Anguille au vert             Cuite avec de l'oseille et du cresson.</p> <p>Waterzooi de poisson      Anguille, turbot, cabillaud, cuits au court-bouillon.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Carbonnade flamande        Ragoût de viande de bœuf, mijoté dans la bière, à laquelle on ajoute parfois quelques morceaux de pain d'épices.</p> <p>Hochepot                     Ragoût d'oreilles, de pieds et de queues de porc, lard salé, poitrine de bœuf, épaule de mouton, carottes et choux.</p> <p>Waterzooi au poulet        Poulet dont le bouillon est lié à la crème.</p> <p>Witloof à la crème          Endives gratinées à la crème fraîche.</p> <p><b>Dessert</b></p> <p>Tarte à la cassonade        Tarte au sucre.</p> <p>Tarte liégeoise              Tarte aux fruits.</p> <p>Gaufre namuroise          Gaufre au sucre.</p> <p>Moque gantoise             Biscuit en forme de saucisse roulé dans le sucre et coupé en tranches.</p>				 <p>La Belgique est un pays à bas relief, il dispose d'une voie maritime via la Mer du Nord.</p> <p>Superficie : 30 520 Km<sup>2</sup> Population : 10 466 000 habitants Capitale : Bruxelles</p>																																																																									
Boissons						Produits marqueurs																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Eau</th> <th>Types de Bières</th> <th>Apéritifs</th> <th>Eau de vie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chaudfontaine</td> <td>Pils</td> <td>Picon Bière</td> <td>Peket</td> </tr> <tr> <td>Valvert</td> <td>Blanches</td> <td>Maitrank</td> <td>Mandarine</td> </tr> <tr> <td>Spa reine</td> <td>Trappistes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Spa Marie-Henriette</td> <td>Bières d'Abbaye</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bières fruitées</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Lambic</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Gueuze</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Kriek</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vieilles brunes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Spécialités</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Eau	Types de Bières	Apéritifs	Eau de vie	Chaudfontaine	Pils	Picon Bière	Peket	Valvert	Blanches	Maitrank	Mandarine	Spa reine	Trappistes			Spa Marie-Henriette	Bières d'Abbaye				Bières fruitées				Lambic				Gueuze				Kriek				Vieilles brunes				Spécialités			<p><b>Fromages</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maredsous</td> <td>Pressée non cuite</td> </tr> <tr> <td>Herve</td> <td>Pâte molle</td> </tr> <tr> <td>Chimay</td> <td>Pressée semi-dure</td> </tr> <tr> <td>Maredret</td> <td>Pâte molle</td> </tr> <tr> <td>Trappiste Orval</td> <td>Macéré à la bière</td> </tr> <tr> <td>Bruge d'or</td> <td>Pâte dure</td> </tr> <tr> <td>Cabour</td> <td>Pâte semi-dure</td> </tr> <tr> <td>Bleu des moines</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Bleu gourmet</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Pas de bleu</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Cœur d'Ardenne</td> <td>Pâte molle</td> </tr> <tr> <td>Damme</td> <td>Pâte semi-dure</td> </tr> <tr> <td>Gouda Belge</td> <td>Pâte dure</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Fruits de mer</b> : moules, crevettes grillées, écrevisses. <b>Poissons</b> : Soles, cabillauds, truites. <b>Viandes</b> : poulardes de Bruxelles. <b>Gibiers</b> : gibiers des Ardennes. <b>Légumes</b> : asperges blanches de Maline, pommes de terre, chicons (endives), choux verts, chicorée, choux de Bruxelles. <b>Fruits</b> : pommes, poires, myrtilles. <b>Baies</b> : genévrier.</p>		Nom	Famille	Maredsous	Pressée non cuite	Herve	Pâte molle	Chimay	Pressée semi-dure	Maredret	Pâte molle	Trappiste Orval	Macéré à la bière	Bruge d'or	Pâte dure	Cabour	Pâte semi-dure	Bleu des moines	Pâte persillée	Bleu gourmet	Pâte persillée	Pas de bleu	Pâte persillée	Cœur d'Ardenne	Pâte molle	Damme	Pâte semi-dure	Gouda Belge	Pâte dure
Eau	Types de Bières	Apéritifs	Eau de vie																																																																										
Chaudfontaine	Pils	Picon Bière	Peket																																																																										
Valvert	Blanches	Maitrank	Mandarine																																																																										
Spa reine	Trappistes																																																																												
Spa Marie-Henriette	Bières d'Abbaye																																																																												
	Bières fruitées																																																																												
	Lambic																																																																												
	Gueuze																																																																												
	Kriek																																																																												
	Vieilles brunes																																																																												
	Spécialités																																																																												
Nom	Famille																																																																												
Maredsous	Pressée non cuite																																																																												
Herve	Pâte molle																																																																												
Chimay	Pressée semi-dure																																																																												
Maredret	Pâte molle																																																																												
Trappiste Orval	Macéré à la bière																																																																												
Bruge d'or	Pâte dure																																																																												
Cabour	Pâte semi-dure																																																																												
Bleu des moines	Pâte persillée																																																																												
Bleu gourmet	Pâte persillée																																																																												
Pas de bleu	Pâte persillée																																																																												
Cœur d'Ardenne	Pâte molle																																																																												
Damme	Pâte semi-dure																																																																												
Gouda Belge	Pâte dure																																																																												
Charcuterie		Les douceurs		Pain	Accompagnement																																																																								
<p>Jambon des Ardennes</p> <p>Pâté gaumais</p> <p>Boudins</p>		<p>Le spéculos</p> <p>Confiture de quetsches</p> <p>Gâteau de Verviers</p> <p>Café liégeois</p> <p>Pralines</p> <p>Vergeoise et cassonade</p> <p>Macarons de Beaumont</p>		<p>Pistolet</p> <p>Le cramique</p> <p>La cougnolle ou cougnou</p>	<p>Beurre des Ardennes</p>																																																																								
TN 98.6.0		<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>																																																																											
IPL																																																																													
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>																																																																													


<b>La Gastronomie Bulgare</b>																																																											
<b>Spécialités culinaires</b>			<b>Présentation générale</b>																																																								
<p><b>Entrées</b></p> <p>Chopska salata Concombre, tomate, siréné, oignon, poivron, huile, vinaigre.                      Tarator Soupe froide de yaourt bulgare, concombre, herbes, huile d'olive.                      Banitza Feuilleté cuit au four avec du siréné.                      Kyopolou Caviar d'aubergines.                      Tchouchki Poivron grillé, farci de fromage blanc et frit.                      Mietchna salata Yaourt, petits cubes de concombre, noix et ail.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Bouillabaisse de Bouillabaisse.                      Nessébar                      Bonite de la Mer Cuisson sur une tuile au four.                      Noire sur tuile                      Palnen charan Carpe farcie.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Kavarma Viande de porc, bœuf, volaille en dés avec des légumes cuits au four dans une terrine et recouverte d'un œuf.                      Kebapcheta Boulette allongée de viande hachée.                      Vréteno Paupiette de veau.                      Keufteta Boulette sphérique de viande hachée.                      Chichcheta Brochette de porc ou de poulet.                      Pulneni chouki Poivrons farcis avec de la viande hachée, riz, tomates, oignons,...</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Kombous Purée de courges aux fruits secs.                      Palatchinka Crêpes.                      Banitsa au lait Gâteau de semoule.                      Tikvénik Gâteau à la courge.                      Touloumbitchiki Pâte cuite et frite, trempée dans du sirop sucré.</p>																																																											
			<p>La Bulgarie se situe au sud de l'Europe Orientale en bordure de la Mer Noire. Le territoire est traversé par deux chaînes de montagne, la forêt occupe le tiers du pays.</p> <p><b>Superficie</b> : 110 910 Km<sup>2</sup>  <b>Population</b> : 7 699 000 habitants  <b>Capitale</b> : Sofia</p>																																																								
<b>Boissons</b>			<b>Produits marqueurs</b>																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Eau</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Bières</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Cépages de vin</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Eau de vie</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Devin</td> <td>Zagorka</td> <td>Mavrud</td> <td>de vin de Pilsk</td> </tr> <tr> <td>Hissaria</td> <td>Kamenitza</td> <td>Gamza</td> <td>Grozdova</td> </tr> <tr> <td>Gorna Bania</td> <td>Astika</td> <td>Pamid</td> <td>Slivova</td> </tr> <tr> <td>Bankia</td> <td>Boliarka</td> <td>Melnik</td> <td>Rakia</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Burgakjo</td> <td>Cabernet sauvignon</td> <td>Cognac de Preslav</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ledenika</td> <td>Merlot</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>non alcoolisées</b></td> <td></td> <td>Rkatziteli</td> <td><b>Apéritifs</b></td> </tr> <tr> <td>Boza</td> <td></td> <td>Chardonnay</td> <td>Mastica</td> </tr> <tr> <td>Kisselo mliako</td> <td></td> <td>Riesling</td> <td>Muscat de Karlovo</td> </tr> <tr> <td>Aïran</td> <td></td> <td>Sauvignon</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Aligoté</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Trebbiano</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Gewurztraminer</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			<i>Eau</i>	<i>Bières</i>	<i>Cépages de vin</i>	<i>Eau de vie</i>	Devin	Zagorka	Mavrud	de vin de Pilsk	Hissaria	Kamenitza	Gamza	Grozdova	Gorna Bania	Astika	Pamid	Slivova	Bankia	Boliarka	Melnik	Rakia		Burgakjo	Cabernet sauvignon	Cognac de Preslav		Ledenika	Merlot		<b>non alcoolisées</b>		Rkatziteli	<b>Apéritifs</b>	Boza		Chardonnay	Mastica	Kisselo mliako		Riesling	Muscat de Karlovo	Aïran		Sauvignon				Aligoté				Trebbiano				Gewurztraminer		<p><b>Produits laitiers</b> : yaourts, diverses productions importantes.  <b>Céréales</b> : blé, maïs, tournesol  <b>Viandes</b> : porc, volaille, bœuf.  <b>Huile d'olive</b>  <b>Légumes</b> : pommes de terre, choux, poireaux, tomates, poivrons, aubergines, concombres.  <b>Fruits</b> : pommes, cerises, cassis, fraises.</p>
<i>Eau</i>	<i>Bières</i>	<i>Cépages de vin</i>	<i>Eau de vie</i>																																																								
Devin	Zagorka	Mavrud	de vin de Pilsk																																																								
Hissaria	Kamenitza	Gamza	Grozdova																																																								
Gorna Bania	Astika	Pamid	Slivova																																																								
Bankia	Boliarka	Melnik	Rakia																																																								
	Burgakjo	Cabernet sauvignon	Cognac de Preslav																																																								
	Ledenika	Merlot																																																									
<b>non alcoolisées</b>		Rkatziteli	<b>Apéritifs</b>																																																								
Boza		Chardonnay	Mastica																																																								
Kisselo mliako		Riesling	Muscat de Karlovo																																																								
Aïran		Sauvignon																																																									
		Aligoté																																																									
		Trebbiano																																																									
		Gewurztraminer																																																									
<b>Fromages</b>			<b>Boissons</b>																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;"><i>Nom</i></th> <th style="text-align: center;"><i>Famille</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kachkaval</td> <td>Fromage jaune</td> </tr> <tr> <td>Siréné</td> <td>Fromage blanc</td> </tr> </tbody> </table>			<i>Nom</i>	<i>Famille</i>	Kachkaval	Fromage jaune	Siréné	Fromage blanc																																																			
<i>Nom</i>	<i>Famille</i>																																																										
Kachkaval	Fromage jaune																																																										
Siréné	Fromage blanc																																																										
<b>Charcuterie</b>	<b>Le yaourt bulgare</b>	<b>Les douceurs</b>	<b>Accompagnement</b>																																																								
Soujouk (1) Loukanka (3) Pastarma (4)	Préparé à base de lait entier de brebis, de vache, de bufflonne ou mixte, chauffé à 40-45°C et soumis à la fermentation lactique. La yaourt bulgare est utilisé comme aliment diététique dans la plupart des régimes sains et du système cardio-vasculaire.	Halva Chocolat à la liqueur de roses Confiture de pétales de roses	<b>Tourchi</b> : Légumes conservés dans le vinaigre Le pain																																																								
TN 98.6.0 IPL	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation																																																										
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization																																																											
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP																																																											

La Gastronomie Chypriote					
Spécialités culinaires		Présentation générale			
<p><b>Entrées</b></p> <p>Tzatziki Yaourt au concombre et à l'ail.                      Psarosoupa Soupe de poissons.                      Dolmadakia Feuille de vigne farcie.                      Torato Potage servi froid avec du poivron, du yaourt et de la vinaigrette.                      Salade grecque Cruautés et vinaigre de xérès.                      Keftedhes Boulette de viande avec des pommes de terres et de la menthe.                      Melitzanosalate Purée d'aubergines.                      Salata khoriatiki Salade à la féta et aux aubergines.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Kakavia Bouillabaisse.                      Barbournia Rouget frais.                      Psari to fourno Daurade au four.                      Octaphodi srifado Pieuvre aux oignons.                      Bourdeto Plat de poisson à la tomate et aux piments.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Arni ttavas Ragout d'agneau.                      Moussaka Gratin de viande hachée et aubergines.                      Souvlakia Brochettes d'agneau marinées et grillées.                      Tas Kebab Ragoût de bœuf.                      Pastitsada Viande de bœuf avec une sauce tomate et spaghettis.                      Kokoretsi Saucisse de foie, de rate, et de poumon d'agneau.                      Kotopoulo pilafi Pilaf de poulet.                      Styphado Ragoût de veau aux petits oignons.                      Loukanika Saucisse de porc, marinée au vin rouge et à la coriande, grillée.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Baklava Gâteau aux noix, aux amandes et au miel.                      Anthotyro Fromage frais à base de lait de vache, avec du miel et des noix.                      Halvzas Semoule, raisins et noix, pignons de pin, graines de sésame, sucre et miel.                      simigdalemios Gâteau de semoule à l'orange.                      Shiamali Gâteau de semoule à la crème.                      Galatopourekko Pâte feuilletée fourrée à la crème.</p>		 <p>Chypre est une île, forte de 700 km de rivages, située en Méditerranée.</p> <p>Superficie : 9 550 Km<sup>2</sup>                      Population : 800 000 habitants                      Capitale : Nicosi</p>			
		Produits marqueurs			
		<p><b>Fruits de mer</b> : langoustes, poulpes, calamars.  <b>Poissons</b> : rougets  <b>Légumes</b> : poivrons, courgettes, aubergines, kolokassi.  <b>Plantes aromatiques</b> : fenouil, thym, basilic, laurier, sauge.  <b>Olives</b>  <b>Raisins de table</b>  <b>Raisins secs de Corinthe</b>  <b>Miel</b>  <b>Epices</b> : piment, paprik.</p>			
Boissons		Fromages			
<p><b>Apéritifs</b></p> <p>Ouzo                      Zitsa                      Mastika                      Citro</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Kéo</p>	<p><b>Vins</b></p> <p>Commandaria                      Amathus                      Palomino                      Kolossi                      Aphrodite                      Hironnelle                      Amorasa                      Rosella                      Olympus                      Salamis                      Othello</p>	<p><b>Eau de vie</b></p> <p>Filifar                      Zivania</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Halloumi                      Anari                      Kaskaval</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Frais                      Frais                      Pâte dure</p>
Café grec	Les douceurs	Pains	Accompagnement		
<p>Il ressemble au café turc par ses caractéristiques, un café très noir laissant du marc dans le fond de la tasse. Il est préparé avec un briki et est servi avec un verre d'eau.</p>	<p>Loukoumades                      Barre de sésames, cacahuète et sirop de miel</p>	<p>Daktyla                      Laganan                      Tsourekhi                      Chritiopsomo                      Pitta</p>			
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results				
IPL	evaluation				
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					


La Gastronomie Danoise					
Spécialités culinaires				Présentation générale	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Poisson fumé Avec blinis, crème, citron et beurre.</p> <p>Gul aerter Soupe de pois cassés.</p> <p>Liverpostej Pâté de foie.</p> <p>Smørrebrød Plat national du repas de midi : tranche de pain de seigle avec du hareng, viande fumée, saumon, œufs durs, betteraves, oignons.</p> <p>Spegepølse Jambon roulé, servi avec du pain de seigle.</p> <p>Strømmin Harengs marinés et fumés.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Gravad eller Laks Saumon mariné et fumé, servi chaud.</p> <p>Cabillaud poché Servi avec une sauce à la moutarde et au beurre fondu.</p> <p>Pitabrod Petit sandwich chaud aux crevettes.</p> <p>Darne de saumon à la danoise Avec de l'aneth, du citron, de la moutarde, ...</p> <p>Anguille au curry Sautée et garnie d'oignons, de curry et de paprika.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Frikadeller Croquette de viande de porc hachée.</p> <p>Hakkebiff Bifteck aux oignons et à la sauce brune.</p> <p>Rôti de canard, d'oie Avec pommes de terre caramélisées, chou rouge.</p> <p>Platte Repas complet composé : poisson, viande, fromage.</p> <p>Sprængt Agneau salé.</p> <p>Stegt svinekam med aebler Carré d'agneau rôti aux pommes et aux pruneaux.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Roedgroed Soupe de fraises et de framboises à la crème.</p> <p>Käse torte Gâteau à base de compote de pommes, chantilly.</p> <p>Wienerbrod Pâte feuilletée, pâte d'amande, cannelle.</p> <p>Ollebrod Gâteau à base de pain au cumin et de bière brune.</p> <p>Kransekage Gâteau à étage, à la pâte d'amande.</p> <p>Oeblekage Gâteau aux pommes.</p>				 <p>Le Danemark est un pays maritime, il est également composé de nombreuses plaines où l'on cultive des céréales.</p> <p>Superficie : 43 090 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 5 422 000 habitants</p> <p>Capitale : Copenhague</p>	
				Produits marqueurs	
				<p><b>Poissons</b> : truites, ombles, saumons, brochets, harengs, maquereaux.</p> <p><b>Viandes</b> : porc, volaille, bœuf.</p> <p><b>Produits laitiers</b> : production importante.</p> <p><b>Légumes</b> : pommes de terre, betteraves à sucre, oignons, choux, poireaux, champignons.</p> <p><b>Fruits</b> : pommes, cerises, cassis, fraises.</p>	
Boissons				Fromages	
<p><b>Eau</b></p> <p>Aqua d'or</p> <p>Carlsberg Kildevaeld</p> <p>Harids kilde</p> <p>Hedekilden</p> <p>Kaerspringeren</p> <p>Kurvand</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Carlsberg</p> <p>Carlsberg Elephant</p> <p>Ceres royal export</p> <p>Giraf</p> <p>Paaske Bryg</p> <p>Red Erik</p> <p>St Michael Danish Lager</p> <p>St Michael Extra strong Lager</p> <p>Tuborg</p>	<p><b>Apéritifs</b></p> <p>Aquavit</p> <p>Sildsnaps</p> <p>Vodka Dansk</p>	<p><b>Eau de vie</b></p> <p>Mjød</p> <p>Peter Heering</p> <p>Glogg danois</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Danablu</p> <p>Esrom</p> <p>Marmolla Mycella</p> <p>Tybo, Molbo, Gisley, Dambo, Kjarsgaard, Fynbo</p> <p>Maribo, Runesten</p> <p>Samsøe</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Pâte persillée</p> <p>Pâte semi-dure</p> <p>Pâte persillée</p> <p>Pâte pressée non cuite (PPNC)</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Fromage frais</p>
Saumon	Hareng				
<p>Le saumon fumé sauvage "blanc" de la Baltique est une préparation typiquement danoise, ce dernier est fumé sur le lieu même de pêche avec du bois d'aulne.</p>	<p>Sol over Gudhjem</p> <p>Dromme sild</p> <p>Rollmops</p> <p>Log Marinated Sild</p> <p>Aeble Log Sild</p> <p>Tomat, Kanel, Sild</p> <p>Harengs marinés au citron et à l'oignon rouff</p> <p>Hareng à la crème, au curry</p>				
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation				
IPL					
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					


La Gastronomie Espagnole																															
Spécialités culinaires				Présentation générale																											
<b>Entrées</b> Amuse-bouches espagnols très variés utilisés aussi comme repas. Tapas Soupe Montanes Bouillon de chorizo, pain et œuf poché. Sopa de ajo Soupe à l'ail. Gaspacho andalou Plat national du repas de midi : tranche de pain de seigle avec du hareng, viande fumée, saumon, œufs durs, betteraves, oignons. Tortillas con patatas Omelette aux pommes de terre. Huevos a la manchega Œufs brouillés, ratatouille de légumes. Empanadas Chausson de thon à la tomate. <b>Poissons</b> Lengüado a la catalana Filets de sole à la catalane. Zarzuela de prescado Sorte de bouillabaisse. Anchois frits Servis avec une sauce moutarde, de l'huile d'olive et du poivre. Marmitcko Plat de thon aux pommes de terre. <b>Viandes</b> Cordero asado Agneau rôti. Callos a la madrilená Ragoût de tripes et pieds de veau. Puchero, cocido Pot au feu. Saufaina Tomates, aubergines et piments. Fabada Cassoulet espagnol. <b>Desserts</b> Crema catalana Flan à base d'œufs, de lait, de citron, de fleurs d'oranger et sucre. Churros Beignets sucrés ou nappés de chocolat. Totel de naranja Beignet à l'orange. Brasso de la gitane Biscuit roulé aux pignons. Paëlla Volaille, viande, poisson, riz, pâtes.				 <p>L'Espagne est située au Sud de l'Europe, elle est traversée par plusieurs chaînes montagneuses. Elle dispose d'une côte importante et d'un climat chaud.</p> <p><b>Superficie :</b> 507 782 Km<sup>2</sup>  <b>Population :</b> 43 382 000 habitants  <b>Capitale :</b> Madrid</p>																											
Boissons				Produits marqueurs																											
<b>Eau</b> Font vella Alzola Cardo Lanjaron Agua Doy Bezoya Mallavella Fonter Vichy Catalan Binifaldo <b>Bières</b> San miguel Cruzcampo Estrella Galicia Estrella Dam Mahou classica Mahou negra Alhambra Mezquita Alhambra negra <b>Cépages de Vins</b> Tempranillo Grenache Monastrell Alicante Maccabeo Polomino Pedro ximenez Airen Grenache blanc <b>Eau de vie</b> La palo La hierbas L'orujo				<b>Fruits de mer :</b> moules, crevettes. <b>Poissons :</b> sardines, daurades, harengs, anchois, calamars, seiches. <b>Viandes :</b> bovin, porc, mouton, agneau, chevreau, mulet, taureau. <b>Gibiers :</b> sangliers, perdrix rouges, lièvres <b>Légumes :</b> tomates, ail, oignons, haricots verts, salades vertes, poivrons, artichauts, asperges, choux, fèves, avocats. <b>Fruits :</b> agrumes, melons, fraises, pommes, pêches, poires, bananes, raisins, pastèques, figues, melons jaunes.																											
Fromages																															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Idiabazal</td> <td>PPNC fumée</td> </tr> <tr> <td>Zamorano</td> <td>Pâte molle</td> </tr> <tr> <td>Roncal</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Ibores</td> <td>Moississure bleue</td> </tr> <tr> <td>Majojero</td> <td>Huilé</td> </tr> <tr> <td>Garrotxa</td> <td>Moississure bleue</td> </tr> <tr> <td>Mahron</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Tertilla</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Cantabria</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Ullua</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Cabrales</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> <tr> <td>Ibreco</td> <td>PPNC</td> </tr> <tr> <td>Valeon</td> <td>Pâte persillée</td> </tr> </tbody> </table>				Nom	Famille	Idiabazal	PPNC fumée	Zamorano	Pâte molle	Roncal	PPNC	Ibores	Moississure bleue	Majojero	Huilé	Garrotxa	Moississure bleue	Mahron	PPNC	Tertilla	PPNC	Cantabria	PPNC	Ullua	PPNC	Cabrales	Pâte persillée	Ibreco	PPNC	Valeon	Pâte persillée
Nom	Famille																														
Idiabazal	PPNC fumée																														
Zamorano	Pâte molle																														
Roncal	PPNC																														
Ibores	Moississure bleue																														
Majojero	Huilé																														
Garrotxa	Moississure bleue																														
Mahron	PPNC																														
Tertilla	PPNC																														
Cantabria	PPNC																														
Ullua	PPNC																														
Cabrales	Pâte persillée																														
Ibreco	PPNC																														
Valeon	Pâte persillée																														
Boissons	Charcuteries	Accompagnement	Les douceurs																												
<b>Apéritifs</b> Sangria Cava L'horchata de chufa Vermuth al grifo Malaga Sidra Granizado de limon	Jambon ilberico Jambon serrano Chorizo Lomo embuchadori (4) Lomo de Malaga (4) Lomo des Asturies (4) Fuet catalan (1) Sobrassade de Mallorca (3) Butifaras (5)	Alcaparrones Câpres Pimenton Vinaigre de Xèrès Safran Huiles d'olive et olives Anchois au sel ou à l'huile Riz Amandes et noisettes Graines séchées	Maspépain Turrón Churros																												
TN 9860 IPL This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP																															


La Gastronomie Estonienne				
Spécialités culinaires			Présentation générale	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Supid Soupe à base de pommes de terre, choux, betteraves et cornichons.</p> <p>Hapukapsa supp Soupe de chou à la crème aigre.</p> <p>Kamo Mélange de 4 céréales et petits pois à la crème aigre.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Kilu Petits anchois préparés avec 42 épices.</p> <p>Heeringas Harengs à la crème fraîche.</p> <p>koorekastmes</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Sult Tête de veau en gelée.</p> <p>Seapraad Porc cuit au four.</p> <p>hapukapsaga</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Kringels Viennoiseries aux amandes.</p>			 <p>L'Estonie est un pays plat au climat frais. Les glaces recouvrent la Baltique en hiver. Ce climat est plus propice à l'élevage qu'aux cultures.</p> <p>Superficie : 45 227 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 1 344 000 habitants</p> <p>Capitale : Tallinn</p> <p><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Poissons</b> : harengs, maquereaux fumés, anguilles fumées, sprats, morues, aiglefin, saumons.</p> <p><b>Légumes</b> : tomates, choux, pommes de terre, cornichons, betteraves, petits pois.</p> <p><b>Baies</b> : Baies sauvages.</p>	
Boissons			Fromages	
<p><b>Non alcoolisées</b></p> <p>Jus d'airelles</p> <p>Jus de cassis</p> <p>Jus de myrtilles</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Saku</p> <p>Le coq</p>	<p><b>Vin</b></p> <p>Hoogvein</p>	<p><b>Liqueurs</b></p> <p>Balzam</p> <p>Krupnikas</p> <p>Vana Tallinn</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Kohupim</p> <p><b>Famille</b></p> <p>Fromage blanc</p>
Charcuteries	Les douceurs		Pains	Accompagnement
<p><b>Skilandis</b> : saucisson</p> <p><b>Vervirots</b> : boudin noir</p> <p>Viandes fumées</p>			<p>Kamo</p> <p>Leib</p>	
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results			
IPL	evaluation			
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization				
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP				


La Gastronomie Française 1 <sup>er</sup> partie					
Spécialités culinaires				Présentation générale	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Plateaux de fruits de mer</p> <p>Coquilles St Jacques à la honfleuraise</p> <p>Grenouilles à la crème</p> <p>Farci poitevin Chou farci aux épinards et à l'oseille</p> <p>Salade de lentilles vertes du Puy</p> <p>Œufs à la piperade Omelette aux piments</p> <p>Salade niçoise</p> <p>Salade occitane</p> <p>Asperges violettes</p> <p><b>Plats</b></p> <p>Kig Ha Farz Pot au feu breton</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Cul de veau à l'angevine</p> <p>Ragoût de chevreaux</p> <p>Potée auvergnate</p> <p>Entrecôte sauce bordelaise</p> <p>Bouillabaisse</p> <p>Escargots à la provençale</p> <p>Cassoulet</p> <p>Canard aux cerises</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Far aux pruneaux</p> <p>Teurgoule Flan</p> <p>Gâteaux nantais</p> <p>Millas charentais Gâteau de maïs aux pommes</p> <p>Clafoutis</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Tarte aux noix</p> <p>Crème brûlée</p>				 <p>Cette première répartition regroupe la Normandie, la Bretagne, les Pays de Loire, le Poitou-Charentes, l'Auvergne, le Limousin, l'Aquitaine, le Languedoc-Roussillon, le Midi Pyrénées et la Provence</p> <p><b>Superficie :</b> 543 965 Km<sup>2</sup></p> <p><b>Population :</b> 64 100 000 habitants</p> <p><b>Capitale :</b> Paris</p>	
Boissons				Fromages	
<p><b>Eau</b></p> <p>Plancoët</p> <p>Vichy</p> <p>Volvic</p> <p>St Yorre</p>	<p><b>Boissons locales</b></p> <p>Cidre</p>	<p><b>Vignobles</b></p> <p>Bordeaux rouge</p> <p>Bordeaux blanc</p> <p>Bourgogne rouge</p> <p>Bourgogne blanc</p> <p>Loire</p> <p>Provence</p> <p>Languedoc Rousillon</p>	<p><b>Liqueurs</b></p> <p>Chouchen</p> <p>Calvados</p> <p>Cointreau</p> <p>Avèze</p> <p>Lillet</p> <p>Génépi</p> <p>Pommeau</p> <p>Pineau charentais</p> <p>Anisette</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Camembert</p> <p>Port Salut</p> <p>Cantal</p> <p>Bleu</p> <p>Roquefort</p> <p>Tomme</p> <p>St Nectaire</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Pâte molle</p> <p>Pâte molle</p> <p>PPNC</p> <p>Pâte persillée</p> <p>Pâte persillée</p> <p>PPNC</p> <p>PPNC</p>
Boulangerie	Les douceurs	Accompagnement	Charcuterie		
<p>Pain brié</p> <p>Galettes de blé noir</p> <p>Broyé du Poitou</p> <p>Kouign Amann</p> <p>Sablé normand</p> <p>Pâté aux prunes</p> <p>Pralines</p> <p>Pastis landais</p> <p>Fougass</p> <p>Croquant de Cordes</p> <p>Craquelin</p> <p>Pain tourné</p>	<p>Angélique de Niort</p> <p>Macarons</p>	<p>Vinaigre de vin</p> <p>Gnocchi</p>	<p>Patés bretons</p> <p>Andouille de Vire</p> <p>Rillettes du Mans</p> <p>Grillon charentais</p> <p>Gratton Bordelais</p> <p>Jambon de Bayonne</p> <p>Saucisson d'Arles</p>		
<p>TN 98.60 Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results</p> <p>IPL evaluation</p>					
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>					





La Gastronomie Française 2 <sup>ème</sup> partie																																
Spécialités culinaires			Présentation générale																													
<p><b>Entrées</b>                      Soupe aux choux                      Gnocchis                      Jambon persillé                      Potjeffleisch                      Salade au lard                      Quiche lorraine                      Potage aux oranges                      Farçon                      Storzapretti à la bastiaise</p> <p><b>Plats</b>                      Langue de porc                      Hachis parmentier                      Bœuf bourguignon                      Carbonnade de bœuf                      Brochet farci champenois                      Choucroute                      Escalope de veau au comté                      Gratin dauphinois                      Veau aux olives</p> <p><b>Desserts</b>                      Tarte Tatin                      Gâteau parisien                      Poire belle dijonnaise                      Tarte à la rhubarbe                      Pain d'épices                      Tarte aux mirabelles                      Tarte aux myrtilles                      Rissoles savoyardes                      Cake à la Corse</p>			 <p>Cette deuxième répartition regroupe la Corse, le Rhône-Alpes, la Franche-Comté, l'Alsace-Lorraine, la Champagne, la Bourgogne, le Centre, l'Île de France, le Nord-Pas de Calais et la Picardie.</p> <p><b>Superficie</b> : 543 965 Km<sup>2</sup>  <b>Population</b> : 64 100 000 habitants  <b>Capitale</b> : Paris</p>																													
			Produits marqueurs																													
			<p><b>Fruits et Légumes</b> : Carottes, poireaux, pommes, poires, cerises, artichauts, champignons de Paris, asperges, oignon.</p> <p><b>Crustacés</b> : Huitres, moules, crevettes, homard, coquille St Jacques,</p> <p><b>Viandes</b> : Mouton, agneau, porc, veau, canard, lièvre, faisán, perdrix, sanglier, chevreuil, lapin, poulet.</p> <p><b>Poissons</b> : Sole, turbot, hareng, bar, thon, truite, brochet, carpe, omble.</p> <p><b>Baies</b> : Myrtillee, airelles, fraises.</p>																													
Boissons			Fromages																													
<p><b>Eau</b>                      Lisbeth                      Carola                      Orezza</p>	<p><b>Bières</b>                      du Vexin                      du Gâtinais                      Cidre                      La ch'ti                      La Goudale                      l'Hommelpap                      La Jenlain                      Fischer                      Pietra                      Colomba</p>	<p><b>Vignobles</b>                      Alsace                      Champagne                      Jura                      Côtes du Rhône</p>	<p><b>Liqueurs et apéritifs</b>                      Eau de vie de poires                      Noyau de Poissy                      Grand Marnier                      Genièvre                      Champagne                      Kirsch                      Macvin                      Vermouth                      Bonapartine                      Muscat</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Crottin</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Brie</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Coulommier</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Charolais</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Maroille</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Chaourte</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Munster</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Comté</td><td>Pâte pressée</td></tr> <tr><td>Bleu</td><td>Pâte persillée</td></tr> <tr><td>Morbier</td><td>Pâte pressée</td></tr> <tr><td>Emmental</td><td>Pâte pressée cuite</td></tr> <tr><td>Beaufort</td><td>Pâte pressée cuite</td></tr> <tr><td>Reblochon</td><td>PPNC</td></tr> </tbody> </table>	Nom	Famille	Crottin	Pâte molle	Brie	Pâte molle	Coulommier	Pâte molle	Charolais	PPNC	Maroille	Pâte molle	Chaourte	Pâte molle	Munster	Pâte molle	Comté	Pâte pressée	Bleu	Pâte persillée	Morbier	Pâte pressée	Emmental	Pâte pressée cuite	Beaufort	Pâte pressée cuite	Reblochon	PPNC
Nom	Famille																															
Crottin	Pâte molle																															
Brie	Pâte molle																															
Coulommier	Pâte molle																															
Charolais	PPNC																															
Maroille	Pâte molle																															
Chaourte	Pâte molle																															
Munster	Pâte molle																															
Comté	Pâte pressée																															
Bleu	Pâte persillée																															
Morbier	Pâte pressée																															
Emmental	Pâte pressée cuite																															
Beaufort	Pâte pressée cuite																															
Reblochon	PPNC																															
Pains	Les douceurs	Accompagnement	Charcuterie																													
Croquet d'Issoudun Baguette Bretzel	Masepain Tarte tatin Brioche Bonbon acidulé Pain d'épices Nougatine Bêtises de Cambrai	Vinaigre Miel Moutarde Truffe Raifort Melfort Huile de noix	Andouillette Pâté Terrine Boudin Saucisse Rillettes Cervelas																													
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation		Jambon de Paris																													
IPL	Biscuit roseif Pâtes de coing Nougat Gelé de cerise	Thym Tilleul	Lucullus Gendarme Brési Rosette																													
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP																																

La Gastronomie Grèque					
Spécialités culinaires				Présentation générale	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Tzatziki Yaourt au concombre et à l'ail.                      Tarama Œufs de cabillaud.                      Dolmadakia Feuille de vigne farcie.                      Torato Potage servi froid avec du poivron, du yaourt et de la vinaigrette.                      Salade grecque Cruautés et vinaigre de xérès.                      Keftedhes Boulettes de viande avec des pommes de terres et de la menthe.                      Melitzanosalate Purée d'aubergines.                      Houmous Purée de pois chiche.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Kakavia Bouillabaisse.                      Barbournia Rouget frais .                      Psari to fourno Daurade au four.                      Octaphodi srifado Pieuvre aux oignons.                      Bourdeto Poisson mijoté dans des tomates et des piments au vinaigre.                      Kalamaria gemista Calamars farcis de riz, d'oignon, de tomates, et de cannelle.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Moussaka Gratin de viande hachée et d'aubergines.                      Souvlakia Brochettes d'agneau marinées et grillées.                      Tas Kebab Ragoût de bœuf.                      Pastitsada Viande de bœuf avec une sauce tomate et spaghettis.                      Kokoretsi Saucisse de foie, de rate, et de poumon d'agneau.                      Kotopoulo pilafi Pilaf de poulet.                      Styphado Ragoût de veau aux petits oignons                      Loukanika Saucisse de porc, marinée au vin rouge et à la coriande, grillée.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Baklava Gâteau aux noix, aux amandes et au miel.                      Anthotyro Fromage frais à base de lait de vache, avec du miel et des noix.                      Halvas Semoule, raisins et noix, pignons de pin, graines de sésame, sucre et miel.                      simigdalemios                      Shiamali Gâteau de semoule à l'orange.                      Galatopourekko Pâte feuilletée fourrée à la crème.</p>				 <p>La Grèce se compose d'une partie continentale et de 6000 îles. Sa partie montagneuse est propice à l'élevage ovin tandis que les plaines laissent place aux cultures méditerranéennes.</p> <p>Superficie : 132 000 Km<sup>2</sup>                      Population : 11 260 000 habitants                      Capitale : Athènes</p>	
				Produits marqueurs	
				<p><b>Fruits de mer</b> : langoustes, poulpes, calamars.  <b>Poissons</b> : rougets.  <b>Légumes</b> : poivrons, courgettes, aubergines, kolokassi.  <b>Plantes aromatiques</b> : fenouil, thym, basilic, laurier, sauge.  <b>Olives</b>  <b>Raisins de table</b>  <b>Raisins secs de Corinthe</b>  <b>Miel</b>  <b>Epices</b> : piment, paprika.</p>	
Boissons				Fromages	
<b>Apéritifs</b>	<b>Bières</b>	<b>Cépages de vin</b>	<b>Eau de vie</b>	<b>Nom</b>	<b>Famille</b>
Ouzo	Mythos	Agiorgitiko	Liqueurs à base de figues	Kapanisti	Pâte persillées
Zitsa		Xynomavro		Kefalotyri	Pâte pressée cuite
Mastika		Mandilaria		Feta	Pâte fraîche
Citro		Mavrodaphne		Kasseri	Pâte filée
Mavrodaphne de Patras		Cabernet		Metsovone	PPNC
		Savatiano		Graviera	Pâte pressée cuite
Muscat de Patras		Rotidis		Manouri	Pâte fraîche
Muscat de Samos		Robola		Kefalotiri	Pâte pressée cuite
Muscat de Rhodes		Muscat		Metzovitico	Fumé
		Assyrtiko		Mizithra	Frais
				Yaourt grec	Servi avec du miel
Café grec	Les douceurs	Pains	Charcuterie		
Il ressemble au café turc par ses caractéristiques, un café très noir laissant du marc dans le fond de la tasse. Il est préparé avec un briki et est servi avec un verre d'eau.	Loukoumades Barre de sésames, cacahuètes et sirop de miel.	Daktyla Laganan Tsourekli Chritiopsomo Pitta	Loutza (2) Soudzouki (1)		
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results				
IPL	evaluation				
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					


La Gastronomie Finlandaise					
Spécialités culinaires			Présentation générale		
<p><b>Entrées</b></p> <p>Karjalanpiliirakka Pâte à base de blé et de seigle, garnie de riz saucé d'un mélange chaud de beurre et d'œufs bouillis.</p> <p>Renne fumé et séché Servi avec de la compote d'airelles.</p> <p>Kalakukko Pain de seigle fourré de filet de poisson et de porc.</p> <p>Rosoli Hareng salé mélangé à des cubes de betteraves rouges et carottes.</p> <p>Soupe de chanterelles Chanterelles cuites dans un bouillon de légumes crémé et lié.</p> <p>Hernekeito Soupe de pois secs au lard.</p> <p><b>Poisson</b></p> <p>Potage de saumon Potage à base de saumon.</p> <p>Pirochtskis Feuilleté à la pomme de terre et au saumon.</p> <p>Fiskbullar Boulette à base de poissons.</p> <p>Saumon rose et vert Saumon à la crème, vin blanc, avec des concombres.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Boudin noir aux airelles Sauce aux airelles.</p> <p>Filet de renne mariné aux champignons, de pommes de terre, jardinière de légumes, de salade verte et gelée de baies.</p> <p>Perdrix des neiges Plat lapon.</p> <p>Poro Brochettes de renne servies avec de la confiture d'airelles.</p> <p>Poronkärystis Ragoût de renne.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Mûres des marais Dessert lapon.</p> <p>Pain d'épices Consommé traditionnellement à Noël.</p> <p>Beignets de vappu Nids de pâte à frire.</p> <p>Gâteau à la confiture de framboises Tarte garnie de confiture et de blancs d'œufs, cuite au four, poudrée de sucre glace.</p>			 <p>La Finlande située à l'Est de la mer Baltique est composée de nombreux lacs laissant ainsi un territoire semi-désertique. Elle subit des hivers rigoureux.</p> <p><b>Superficie</b> : 339 000 Km<sup>2</sup></p> <p><b>Population</b> : 5 243 000 habitants</p> <p><b>Capitale</b> : Helsinki</p>		
			Produits marqueurs		
			<p><b>Poissons</b> : harengs, maquereaux, saumons, truites, ombles, brochets, lottes, cabillauds.</p> <p><b>Viandes</b> : porc, volaille, bœuf.</p> <p><b>Produits laitiers</b> : production importante.</p> <p><b>Légumes</b> : pommes de terres, betteraves à sucre, oignons, choux, poireaux.</p> <p><b>Champignons des bois</b> : girolles, bolets, chanterelles, trompettes de la mort.</p> <p><b>Baies sauvages</b> : fraises des bois, myrtilles, airelles, canneberges, framboises, mûres arctiques, groseilles à maquereaux.</p>		
Boissons			Fromages		
<p><b>Eau</b></p> <p>Lähdevisi</p> <p>Sollina</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Lapin kulta</p> <p>Karjala</p> <p>Olut</p> <p>Koff</p>	<p><b>Alcoolisées typiques</b></p> <p>Mousseux de groseilles à maquereaux</p> <p>Glögi</p> <p>Sima</p>	<p><b>Liqueurs</b></p> <p>Finlandia vodka</p> <p>Koskenkorva</p> <p>Salmiakki</p> <p>Linnie aquavit</p> <p>Mesimarja</p> <p>Lakka</p> <p>Polar</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Aura</p> <p>Kuustoleipa</p> <p>Edam</p> <p>Ostrobothnie</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Pâte persillée</p> <p>Particulier</p> <p>Particulier</p> <p>Fromage frais</p>
Pains	Les douceurs	Accompagnement	Charcuterie		
<p>Pain de seigle</p> <p>Croustilles de seigle</p> <p>Kukko</p> <p>Barquettes caréliennes</p> <p>Roue de pain</p> <p>Pain aigre doux</p> <p>Pain malté</p> <p>Pain au sang</p>	<p>Salmiakki</p> <p>Muffin de Runeberg</p> <p>Confiture, gelée ou sirop de camarine noire, de fruits des bois ou de mûres jeunes</p> <p>Gélée de rhubarbe</p>	<p>Betteraves rouges marinées au vinaigre</p> <p>Confiture d'airelles au vinaigre</p> <p>Airelles pironnées</p>	<p>Boudain noir aux airelles</p> <p>Saucisse aux raisins secs</p> <p>Saucisse à l'oignon</p>		
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results				
IPL	evaluation				
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					

<b>La Gastronomie Hongroise</b>					
<b>Spécialités culinaires</b>		<b>Présentation générale</b>			
<p><b>Entrées</b></p> <p>Burgonyagomboc</p> <p>Soupe à la Hongroise</p> <p>Soupe d'agneau</p> <p>Salade de harengs de Skeszward</p> <p>Langos</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Egyben sült fogassüllo</p> <p>Ecrevisses aux poivrons</p> <p>Filet de Sandre de Tihany</p> <p>Brochet à la mode de la Puszta</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Croquettes de chevreuil</p> <p>Choux farci</p> <p>Goulash Estrhazy</p> <p>Goulash de gibier</p> <p>Ujteleki birkapörkölt</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Délices de Somloï</p> <p>Crêpes à la Fakanâl</p> <p>Soupe de griottes</p> <p>Gâteau aux noisettes</p> <p>Tourte au fromage blanc à l'aneth</p>	<p>Soupe aux boulettes de pommes de terre.</p> <p>Soupe de bœuf, tomates, paprika avec des gnocchis et pommes de terre.</p> <p>Epaules d'agneau et épinards, parfumés à la noix de muscade.</p> <p>Harengs de la baltique et concombres marinés,</p> <p>Crêpes épaisses à base de farine et de pommes de terre.</p> <p>Sandre grillé.</p> <p>Ecrevisses cuites dans un bouillon parfumé au cumin, au lard, et à la poitrine maigre.</p> <p>Filet de sandre, lard fumé et pommes de terre</p> <p>Brochet cuit dans un fumet, avec des oignons et des tomates, aromatisé au paprika.</p> <p>Boulettes composées de selle de chevreuil hachée, frites à la poêle, accompagnées de girolles.</p> <p>Mélange de choux aigres, de viande de porc hachée et de riz.</p> <p>Ragoût de bœuf au vin rouge, aromatisé au paprika</p> <p>Ragoût de chevreuil au paprika, crémé avec champignons.</p> <p>Ragoût de mouton au paprika fort.</p> <p>Biscuit nappé de chocolat avec vanille et chantilly.</p> <p>Crêpes fourrées au fromage blanc, sauce à la cannelle.</p> <p>Griottes et crème.</p> <p>accompagné d'une crème de chocolat.</p> <p>Tourte à base de pâte feuilletée, garnie de raisins de Corinthe, de fromage blanc et parfumée à l'aneth.</p>	 <p>La Hongrie est un pays d'Europe Centrale, elle est composée aux 2/3 de plaines et régions vallonnées. Elle abrite également de nombreux lacs.</p> <p>Superficie : 93 030 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 10 085 000 habitants</p> <p>Capitale : Budapest</p>	<p style="text-align: center;"><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Poissons d'eau douce</b> : fagoches,</p> <p><b>Viandes</b> : bœuf, oie, canard, porc, mangalica, veau.</p> <p><b>Gibiers</b> : sangliers, chevreuils, mouflons, cerfs.</p> <p><b>Culture</b> : céréales, betteraves à sucre,</p> <p><b>Epices</b> : paprika.</p>		
<b>Boissons</b>		<b>Fromages</b>			
<p><b>Eau</b></p> <p>Apenta</p> <p>Bonata</p> <p>Sanktönigsquelle</p> <p>Theodora Kekkuti</p> <p>Jodicum</p> <p>Aqua Mathias</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Borsodi Sör</p>	<p><b>Vins</b></p> <p>Tokay</p> <p>Zekszàrdi Kekfrankos</p> <p>Egri Bikavér</p> <p>Peszgö</p>	<p><b>Eau de vie</b></p> <p>Barack Palinka</p> <p style="text-align: center;"><b>Apéritifs</b></p> <p>Unicum</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Türo</p> <p>Kashaval</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Fromage frais</p> <p>Croûte sèche et souple</p>
<b>Charcuteries</b>	<b>Les douceurs</b>	<b>Pains</b>	<b>Les condiments</b>		
<p>Saucisson sec de Mangalica</p> <p>Saucisson sec de Gyula</p> <p>Saucisson sec de Csada</p> <p>Lard de Mangalica au paprika</p> <p>Lard de Mangalica fumé</p> <p>Ràkoczi : salami au paprika</p> <p>Tepertö : gratton de porc</p>	<p>Miel d'acacia</p>	<p><b>Pain hongrois aux pommes de terre</b> : pain à la mie moelleuse et au goût épicé. Les pommes de terre sont cuites et écrasées puis mélangées à la pâte de farine blanche.</p>	<p>Le paprika de Hongrie</p> <p>Le paprika royal</p>		
<p>TN 98.60</p> <p>IP</p>	<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>		<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p>		
<p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>					


La Gastronomie Italienne																																	
Spécialités culinaires				Présentation générale																													
<b>Entrées</b> Minestrone Soupe aux légumes, haricots blancs, pommes de terre, porc. Bodetto Soupe de poissons. Gnocchi alla romana Semoule cuite au lait et gratinée. Polenta Galette ou bouillie à base de semoule ou de farine de maïs. Pasta y fagioli Salade de haricots aux pâtes. Insalate di mare Salade de fruits de mer. Prociuttu Tranches fines de jambon cru. Carspaccio Tranches fines de viande de bœuf à l'huile d'olive et au parmesan.				 <p>L'Italie se partage entre côtes, plaines et montagnes. Elle baigne en pleine Méditerranée.</p> <p><b>Superficie :</b> 302 000 Km<sup>2</sup>  <b>Population :</b> 57 498 000 habitants  <b>Capitale :</b> Rome</p>																													
<b>Poissons</b> Caccuico Sorte de bouillabaisse. Fritto mixto Assortiment de poissons frits. Tonno stufato Thon cuit à l'étouffée.																																	
<b>Viande</b> Osso bucco Tranches de jarret de veau en sauce à la tomate aromatisée à l'orange. Saltimbocca alla romana Escalope de veau avec jambon et sauge. Carpaccio de bœuf Tranches très fines de bœuf, huile d'olive et herbes aromatiques. Scalopina al Marsala Pot au feu de langue de veau, poulet et viande de bœuf. Coratella Tripes frites. Faroana al vino bianco Pintade au vin blanc. Lepre en salami Civet de lièvre. Fagiano tartutato Faison truffé.																																	
<b>Desserts</b> Tiramisù Charlotte de mascarpone imbibée de café et d'amaretto. Panettone Brioche aux raisins secs et fruits confits. Amaretti Macarons. Tarte à la ricotta Tarte sucrée à la ricotta.																																	
<b>Pâte</b> Lasagnes, spaghettis bolognaises, tagliatelles.																																	
<b>Pizzas</b>																																	
Boissons					Fromages																												
<b>Eau</b> San Pellegrino Farrarelle Gaudianello Taliani Boario Lora Lauretana san Benedetto	<b>Cafés</b> Ristreto Lungo Macchiato Capuccino	<b>Vins</b> Barolo Bararesco Barbera Bardolino Valpolicella classico Lambrusco Chianti Taurasi Asti squamante Soave Frascati Albana di Romagna EstEst-Est	<b>Eau de vie</b> Amaretto di Sarrono Galliano Maraschino Strega Mentuccia Limoncello Sambucca Grappa Amaro <b>Apéritifs</b> Vermouth Bitter Vin de liqueur		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Mozzarella</td><td>Pâte filée</td></tr> <tr><td>Ricotta</td><td>Frais</td></tr> <tr><td>Fiore sarde</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Provolone</td><td>Pâte filée</td></tr> <tr><td>Mascarpone</td><td>Frais</td></tr> <tr><td>Tallegio</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Parmiggiano</td><td>Pâte pressée cuite</td></tr> <tr><td>Gorgonzola</td><td></td></tr> <tr><td>Asiago</td><td>Pâte persillée</td></tr> <tr><td>Fontina</td><td></td></tr> <tr><td>Pecorino romano</td><td></td></tr> <tr><td>Siciliano</td><td>Pâte pressée cuite</td></tr> <tr><td>Toscano</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nom	Famille	Mozzarella	Pâte filée	Ricotta	Frais	Fiore sarde	PPNC	Provolone	Pâte filée	Mascarpone	Frais	Tallegio	Pâte molle	Parmiggiano	Pâte pressée cuite	Gorgonzola		Asiago	Pâte persillée	Fontina		Pecorino romano		Siciliano	Pâte pressée cuite	Toscano	
Nom	Famille																																
Mozzarella	Pâte filée																																
Ricotta	Frais																																
Fiore sarde	PPNC																																
Provolone	Pâte filée																																
Mascarpone	Frais																																
Tallegio	Pâte molle																																
Parmiggiano	Pâte pressée cuite																																
Gorgonzola																																	
Asiago	Pâte persillée																																
Fontina																																	
Pecorino romano																																	
Siciliano	Pâte pressée cuite																																
Toscano																																	
Charcuteries	Les douceurs	Pains	Accompagnements																														
Bacon Boudin avec betteraves rouges Bresaola de la Valtellina Cacciatorini de sanglier (1) Coppa de genièvre Lard d'Arnard Mocetta	Panetone Chocolat de Perugia Torrone Gelati	Ciabatta Focaccia Grissini Pugliese	Huile d'olive Moutarde de crémone Vinaigre balsamique Vinaigre de framboises																														
TN 9866 Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation																																	
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization																																	
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP																																	

La Gastronomie Irlandaise					
Spécialités culinaires		Présentation générale			
<p><b>Entrées</b></p> <p>Bacon and eggs Pièce de porc servie en tranches avec des œufs.</p> <p>Oyster and Guinness Huitres se dégustant avec une Guinness.</p> <p>Jambon fumé Whisky Jambon grillé et aromatisé au whisky.</p> <p><b>Poisson</b></p> <p>Haddie and leek pie Tourte au haddock et aux poireaux.</p> <p>Coques au lard Coques cuites à la vapeur, lard et persil haché.</p> <p>Finnan Haddie Haddock cuit au lait, servi avec une sauce moutarde.</p> <p><b>Viande</b></p> <p>Dublin Coddle Saucisses, oignons, lard, pommes de terre et pommes.</p> <p>Irish stew Ragoût de mouton avec des légumes.</p> <p>Steak and kidney pie Tourte de bœuf aux rognons de mouton.</p> <p>Feuilles de chou farcies Farce : riz, cacahuètes, carottes rapées et oignons.</p> <p>Colcannon Purée de pommes de terre, chou, oignons.</p> <p>Gigot à la menthe Gigot rôti assaisonné d'une sauce à la menthe.</p> <p>Guinness beef stew Marinade de bœuf à la bière brune, oignons.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Apple pie Tarte aux pommes recouvertes de pâte.</p> <p>Tarte au whisky Tarte à la confiture de cassis, aromatisée au whisky.</p> <p>Irish whiskey trifle Génoise, fruits macérés au whiskey, crème anglaise.</p> <p>Irish fruit delight Pudding aux fruits rouges au Bailley's.</p> <p>Barm brack Gâteau à la cannelle, citron et orange confits.</p> <p>Drop Scones Pancakes pour accompagner le thé.</p>		 <p>La "verte" Irlande est une île se trouvant à l'ouest du Royaume Uni. Elle est découpée par des vallées glaciaires et fluviales.</p> <p>Superficie : 70 280 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 4 142 000 habitants</p> <p>Capitale : Dublin</p>			
		<p><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Fruits de mer</b> : huitres, moules, crevettes.</p> <p><b>Poissons</b> : saumon, cabillaud.</p> <p><b>Viandes</b> : mouton, agneau, porc.</p> <p><b>Légumes</b> : pommes de terre.</p> <p><b>Céréales</b> : avoine, orge, blé.</p>			
Boissons		Fromages			
<p><b>Eau</b></p> <p>Classic</p> <p>Tipperary</p> <p>Ballygowan</p> <p>River Rock</p> <p>Kerry spring</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Guinness</p> <p>Murphy</p> <p>Beamish</p> <p>Smithwick</p> <p>Kilkenny</p> <p><b>Bulmers</b> : cidre</p>	<p><b>Irish coffee</b></p> <p>Il est composé de café, whisky et crème fraîche.</p>	<p><b>Whiskies</b></p> <p>Black bush</p> <p>Tullamor Dew</p> <p>Jameson</p> <p><b>Eau de vie</b></p> <p>Poteen</p> <p><b>Liqueurs</b></p> <p>Bailley's</p> <p>Sheridan's</p> <p>Irish mist</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Cashel blue</p> <p>Shannon</p> <p>Aherlow</p> <p>Gubbeen</p> <p>Lavistown</p> <p>Ardri</p> <p>Doolin</p> <p>Croghan</p>	<p><b>Famille</b></p> <p>Pâte persillée</p> <p>Pâte pressée</p> <p>Pâte semi-dure</p> <p>Pâte semi-dure</p> <p>Pâte dure</p> <p>Avec jambon, épices</p> <p>Pâte dure</p> <p>Pâte semi-dure</p>
Boissons	Pains	Accompagnement	Les douceurs		
<p><b>Thés</b></p> <p>Le thé est une tradition. <b>Le matin</b> : early morning tea <b>Au petit déjeuner</b> : the breakfast <b>Vers 11h</b> : the eleven <b>Vers 16h</b> : the afternoon tea <b>Vers 18h</b> : the eighteen tea. Le thé provient de Ceylan, de l'Himalaya et de Chine.</p>	<p>Irish soda bread</p> <p>Barm brack</p> <p>Patato bread</p>	<p>Chutney</p> <p>Pickles</p> <p>Marmelades</p>	<p>Massepain</p> <p>Turrón</p> <p>Churros</p>		
<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>					
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p>					
<p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>					


<b>La Gastronomie Lettone</b>									
<b>Spécialités culinaires</b>			<b>Présentation générale</b>						
<p><b>Poissons</b> Sprats et harengs</p> <p><b>Viandes</b> Sedavos mustini</p> <p><b>Desserts</b> Buderts Kiselis Kingeris</p>	<p>A la lettone : pommes de terre, pommes et herbes.</p> <p>Paupiettes de porc panées et garnies de jambon, oignons et</p> <p>Crème de semoule de blé. Bouillie de fruits épaisse. Gâteau traditionnel, pain d'épices et cardamome en forme de bretzel.</p>		<p>Les forêts recouvrent 44% du territoire de la Lettonie. On y trouve beaucoup de cerfs, de sangliers sauvages. Le tiers de la population vit à Riga.</p> <p><b>Superficie</b> : 64 600 Km<sup>2</sup> <b>Population</b> : 2 300 000 habitants <b>Capitale</b> : Riga</p>						
			<b>Produits marqueurs</b>						
			<p><b>Poissons</b> : harengs, maquereaux fumés, anguilles fumées, sprats, morues, aiglefin, saumons. <b>Légumes</b> : tomates, choux, pommes de terre, cornichons, betteraves, petits pois. <b>Baies</b> : Baies sauvages.</p>						
			<b>Fromages</b>						
			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><i>Nom</i></th> <th style="text-align: left;"><i>Famille</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Biezpiens</td> <td>Pâte non cuite</td> </tr> <tr> <td>Janu siers</td> <td>Fromage au cumin</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Nom</i>	<i>Famille</i>	Biezpiens	Pâte non cuite	Janu siers	Fromage au cumin
<i>Nom</i>	<i>Famille</i>								
Biezpiens	Pâte non cuite								
Janu siers	Fromage au cumin								
<b>Boissons</b>	<b>Charcuteries</b>	<b>Pains</b>							
<p><b>Non alcoolisées</b></p> <p>Jus d'airelles Jus de cassis Jus de myrtilles Kvass Rigos Alfenois Bolzam</p>	<p><b>Bières</b> Aldaris</p> <p><b>Liqueurs</b> Balzam Krupnikas Vana Talinn</p>	<p><b>Sskilandis</b> : saucisson <b>Vervirots</b> : boudin noir Viandes fumées</p> <p>Kamo Leib</p>							
<p>TN 98.6.0 IPL</p>	<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>								
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>									


La Gastronomie Lituanienne																		
Spécialités culinaires		Présentation générale																
<p><b>Entées</b></p> <p>Saltiborscioi Soupe à la betterave. Elle peut se manger froide avec des concombres, ou chaude, avec des pommes de terre.</p> <p>Silké Hareng à la crème fraîche.</p> <p>Elynal Epaissses crêpes servies sur un lit de beurre fondu, fourrées à la viande, au fromage blanc ou au caviar.</p> <p>Hapukapsa supp Soupe aux choux et à la crème aigre.</p> <p>Grybais su Grietine Champignons à la crème.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Zuvies frikadeles Boulettes de brochet.</p> <p><b>Viande</b></p> <p>Cepelinai Amidon de pommes de terre, fourré à la viande ou aux champignons.</p> <p>Kugelis Gâteau de pommes de terre et bacon.</p> <p>Virtinai Chausson garni de viande de porc, bacon, oignon et marjolaine.</p> <p>Koldunai Raviolis géants servis avec de la crème fraîche ou une sauce au beurre fondu.</p> <p>Paupiette de suvalkija A base de porc et cumin.</p> <p>Kottbullar Boulettes de viande</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Obouliu suris Dessert au fromage blanc, aux pommes et à la cannelle.</p>		 <p>La Lituanie se compose de plaines sablonneuses, de collines couvertes de forêts, de nombreux lacs et cours d'eau. Le climat est froid et humide.</p> <p><b>Superficie :</b> 65 300 Km<sup>2</sup></p> <p><b>Population :</b> 3 417 000 habitants</p> <p><b>Capitale :</b> Vilnius</p>																
		<p><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Poissons :</b> harengs, maquereaux fumés, anguilles fumées, sprats, morues, aiglefin, saumons.</p> <p><b>Légumes :</b> tomates, choux, pommes de terre, cornichons, betteraves, petits pois.</p> <p><b>Baies :</b> Baies sauvages.</p>																
		<p><b>Fromages</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Varskes suris</td> <td>Fromage au goût de caillé</td> </tr> </tbody> </table>		Nom	Famille	Varskes suris	Fromage au goût de caillé											
Nom	Famille																	
Varskes suris	Fromage au goût de caillé																	
<p><b>Boissons</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Non alcoolisées</th> <th>Bières</th> <th>Liqueurs</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jus d'airelles</td> <td>Sviesus Alus</td> <td>Balzam</td> </tr> <tr> <td>Jus de cassis</td> <td>Tamus Alus</td> <td>Krupnikas</td> </tr> <tr> <td>Jus de myrtilles</td> <td></td> <td>Vana Talinn</td> </tr> <tr> <td>Herbata</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Non alcoolisées	Bières	Liqueurs	Jus d'airelles	Sviesus Alus	Balzam	Jus de cassis	Tamus Alus	Krupnikas	Jus de myrtilles		Vana Talinn	Herbata			<p><b>Pains</b></p> <p>Leib</p>	
Non alcoolisées	Bières	Liqueurs																
Jus d'airelles	Sviesus Alus	Balzam																
Jus de cassis	Tamus Alus	Krupnikas																
Jus de myrtilles		Vana Talinn																
Herbata																		
		<p><b>Charcuteries</b></p> <p><b>Sskilandis :</b> saucisson</p> <p><b>Vervirots :</b> boudin noir</p> <p>Viandes fumées</p>																
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results																	
IPL	evaluation																	
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>																		





La Gastronomie Luxembourgeoise					
Spécialités culinaires				Présentation générale	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Bouneschlupp Soupe aux haricots verts.                      Crêpe à l'Ardennaise au jambon d'Ardennes, champignons, fromage.                      Flamicherzooï Flamiche aux maroilles.                      Bobnesuppe Soupe aux haricots blancs et prunes.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Truite à la crème Sauce crémée, citron et pommes vapeur.                      Friture de Moselle Petits poissons frits.                      Brochet au four servi avec du chou.                      Truite au bleu accompagnée de fèves.                      Kriepsen Ecrevisses "à la luxembourgeoise".</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Stäerzelen Quenelles au sarrasin.                      Juddmat Gaadebounen Collier de porc fumé aux fèves des marais.                      Faisan à la bière servi avec un gratin de céleri et de pommes golden.                      Tritsch Viande de porc, choucroute, pommes de terre.                      Ragoût de marccassin Ragoût cuit avec de la bière, gelée de groseilles.                      Choucroute garnie Choucroute à la mosellane.                      Kuddelfleck Gras double.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Baumkuchen Gâteau de Noël à la broche.                      Tarte ardennaise au fromage blanc et à la cannelle.                      Questchntaart Tarte aux quetsches, à la gelée de groseilles.                      Träpen Gâteau de pudding noir.</p>				 <p>Le Luxembourg, en pleine Europe de l'Ouest, possède un relief ondulé. Grand pays gastronome, il a créé <i>une marque nationale</i> qui détermine un cahier des charges précis pour plusieurs produits.</p> <p>Superficie : 2 590 Km<sup>2</sup>                      Population : 457 000 habitants                      Capitale : Luxembourg</p>	
				Produits marqueurs	
				<p><b>Crustacés</b> : écrevisses.  <b>Poissons d'eau douce</b> : brochets.  <b>Viandes</b> : porc, charcuterie, salaison.  <b>Produits laitiers</b> : lait, beurre rose.  <b>Légumes</b> : chou, pommes de terre, fèves.  <b>Fruits</b> : mirabelles, quetsches.</p>	
Boissons				Fromages	
Eau	Liqueurs	Vins	Eau de vie	Nom	Famille
Moulin à vent	Dännespözendrëpp	Moselle	à la quetsche	Kachkeis	Pâte fondue
Viva	Casséro	Luxembourgeoise	à la cerise	Stoffi	Fromage blanc aux fruits ou aux fines herbes
Winny	Elixir de Mondorf	Crémant du Luxembourg	à la framboise	Berdof	Jeune, mi- vieux, vieux
Beckerich	Elixir de Luxembourg		à la mirabelle		
Saint Laurent	Liqueur d'Echternach		à la prune		
Rosport blue	E'slecker Droëpp				
Rosport Medium	Hunnegdroëpp				
	Nössdroëpp				
	Maagbitter buff				
	Père Blanc				
Boissons	Charcuteries	Pains	Les douceurs		
<b>Bière</b>	Fromage de tête "Jhelli"	Bretzel	Knippercher		
Bofferding Pils	Collet fumé "judd"	Boxemännercher	Verwurelt Gedanken		
Hausbeier	Pâté de campagne		Nonnefäscht		
Battin Gambrinus	Saucisson "Zossis"		Eisekuchen		
Battin Edelpils	Boudin noir "traip"		Törtelcher		
Diekirch	Bajoue "Kënnbak"		Maisercher		
La bière Mousel	Jambon d'Ardennes		Spretzegebäck		
Simon Régal	Jambon d'Oesling		Panéch		
Simon Prestige	Jambon cru fumé				
Simon Noël					
Simon Pils					
Beierhaascht					
Hengeschter					
Wäissen Ourdaller					
Wäissen Ourdaller					


TN 98.60 Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation


La Gastronomie Maltaise											
Spécialités culinaires		Présentation générale									
<p><b>Entées</b>                      Aljotta Soupe de poisson avec marjolaine, ail, tomates et riz.                      Bigilla Pâte de fèves épicées.                      Kapunata Aubergines, tomates, ail, câpres, olives.                      Kusksu Soupe de fèves fraîches.                      Minestra Soupe épaisse à base de légumes frais et secs.                      Pastizzi Pâte feuilletée farcie de ricotta ou mélange de pois cassés.</p> <p><b>Poissons</b>                      Torta tal-Lampuki Daurade en croûte de sel, épinards, choux fleurs et noix sur pâte sablée.                      Lampuki Daurade au vin rouge cuite au four avec herbes et piments.</p> <p><b>Viandes</b>                      Bragioli Paupiette de bœuf, farcie de pain, bacon, œufs durs, et fines herbes, revenue dans un vin rouge.                      Quarabali Courgettes farcies de bœuf haché, persil, passées au four ou servies dans un bouillon.                      Fenkata Lapin frit et mijoté dans du vin rouge.                      Brungiel mimli Aubergines farcies à la viande de bœuf et de porc.                      Ilsien biz salza Langue de bœuf au four sauce piquante aux câpres.                      pikkanti Raviolis farcis de ricotta, persil ou viande hachée.                      Ravjul Riz au four à la maltaise.</p> <p><b>Sauces</b>                      Sauce maltaise composée d'œufs, de beurre, et de jus d'orange sanguine.</p> <p><b>Desserts</b>                      Imqaret Pâtisserie fourrée de dattes et servie chaude.                      Riz au lait aux Riz rond, crème Chantilly et oranges.                      Pudina Pain perdu à la vanille, raisins secs, oranges et rhum.                      Prinjolata Biscuit à la cuillère, chantilly, cerises glacées et noix.</p>		 <p>Malte est une île située au sud de la Sicile, pourvue d'un climat méditerranéen.</p> <p><b>Superficie</b> : 316 Km<sup>2</sup>  <b>Population</b> : 404 000 habitants  <b>Capitale</b> : La Valette</p> <p><b>Produits marqueurs</b>  <b>Poissons</b> : sardines, daurades, loups, rougets, soles, turbots.  <b>Viandes</b> : porcs, lapins.  <b>Légumes</b> : asperges vertes, aubergines, tomates, olives, oignons, ail, fèves, pommes de terre.  <b>Plantes aromatiques</b> : laurier, sauge, fenouil, thym.  <b>Fruits</b> : amandes, oranges, citrons, mandarines, nectarines, raisins, grenades, melons, figues.</p> <p><b>Fromages</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gbejnet</td> <td>Fromage frais</td> </tr> <tr> <td>Gozo</td> <td>Pâte fraîche</td> </tr> <tr> <td>Gobon bil bzar</td> <td>Proche du cheddar</td> </tr> </tbody> </table>		Nom	Famille	Gbejnet	Fromage frais	Gozo	Pâte fraîche	Gobon bil bzar	Proche du cheddar
Nom	Famille										
Gbejnet	Fromage frais										
Gozo	Pâte fraîche										
Gobon bil bzar	Proche du cheddar										
Boissons		Les douceurs	Pains								
<p><b>Non alcoolisées</b></p> <p><b>Bières</b>                      Kinnie                      Ciska Lager                      Le thé</p> <p><b>Vin</b>                      Verdala rose                      Marnisi                      Bel                      Nexus                      Cheval franc                      Verdala biancosecco</p>	<p><b>Les douceurs</b>                      Frogolla                      Helwa tat-tork                      Qaghaq tal-ghasel                      Kannoli                      Qubbjat                      Miel</p>	<p><b>Pains</b>                      Hobza                      Hobza biz zejt                      Galetti</p>									
TN 98.6.0	<p><b>Liqueurs</b>                      Madiena                      Verdala moscato                      Notabile</p>		<p>Primary trade-off menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>								
IPL	<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p>										
<p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>											


La Gastronomie Néerlandaise																																												
Spécialités culinaires			Présentation générale																																									
<p><b>Entées</b></p> <p>Snert Soupe de pois cassés.                      Uitsmýtser Salade, gouda, jambon.                      Matjes Harengs, oignons, pommes de terre au cumin.                      Boerenkass soep Soupe aux oignons, légumes et gouda.                      Toast Wilhelmine Toasts nappés de mayonnaise à l'ananas, amandes et gouda.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Gratin de carrelet Poisson plat à la chair iodée.                      Groene, nieuwe haring Harengs salés, crus.                      Maquereaux fumés servis avec mayonnaise, crème fraîche, poivrons.                      Lekkerbekjes Merlan frit.</p> <p><b>Viande</b></p> <p>Hutspot Pot au feu de bœuf, saucisses, pommes de terre, carottes.                      Rijsttafel Riz épicé, avec des mets à base de viandes et poissons.                      Boerenkool Chou vert croquant servi avec une saucisse.                      Stampptot Ragoût de pommes de terre, viandes et légumes                      Haricots Kapucyners Haricots bruns cuits avec des oignons.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Flenjes Gâteau de crêpes à la rhubarbe et aux pommes.                      Boterletter Gâteau de fête en pâte feuilletée et amandes.                      Poffert Gâteau de raisins secs, sirop de betteraves.                      Boterkraus Gâteau à la pâte d'amandes, fruits confits</p>			 <p>Un quart de la surface des Pays-Bas se situe en-dessous du niveau de la mer. Le pays est plat laissant place à des cultures intensives.</p> <p><b>Superficie</b> : 41 530 Km<sup>2</sup>  <b>Population</b> : 16 339 000 habitants  <b>Capitale</b> : Amsterdam</p> <p><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Fruits de mer</b> : crevettes grises et roses, langoustines, crabes, huîtres, moules.</p> <p><b>Poissons</b> : harengs, sol.  <b>Viandes</b> : bovin, ovin, volaille, porc, mouton.  <b>Légumes</b> : pommes de terre, betteraves sucrières, choux verts.  <b>Baies</b> : genévrier.  <b>Céréales</b> : blé, orge, seigle, avoine.  <b>Epices</b> : cumin, coriandre.</p> <p><b>Fromages</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Gouda</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Edam</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Leyde</td><td>Doux au cumin</td></tr> <tr><td>Mimolette</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Massdam</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Kemhien</td><td>Pâte molle</td></tr> <tr><td>Subenhara</td><td>PPNC aux herbes</td></tr> <tr><td>Drener aux herbes</td><td>Gras, aux herbes</td></tr> <tr><td>Frison aux clous de girofles</td><td>PPNC</td></tr> <tr><td>Kernhemmer</td><td>Semi- molle</td></tr> <tr><td>Mon chou</td><td>Souple</td></tr> <tr><td>Limbourg</td><td>Aux herbes</td></tr> </tbody> </table>		Nom	Famille	Gouda	PPNC	Edam	PPNC	Leyde	Doux au cumin	Mimolette	PPNC	Massdam	PPNC	Kemhien	Pâte molle	Subenhara	PPNC aux herbes	Drener aux herbes	Gras, aux herbes	Frison aux clous de girofles	PPNC	Kernhemmer	Semi- molle	Mon chou	Souple	Limbourg	Aux herbes														
Nom	Famille																																											
Gouda	PPNC																																											
Edam	PPNC																																											
Leyde	Doux au cumin																																											
Mimolette	PPNC																																											
Massdam	PPNC																																											
Kemhien	Pâte molle																																											
Subenhara	PPNC aux herbes																																											
Drener aux herbes	Gras, aux herbes																																											
Frison aux clous de girofles	PPNC																																											
Kernhemmer	Semi- molle																																											
Mon chou	Souple																																											
Limbourg	Aux herbes																																											
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Boissons</th> <th>Les douceurs</th> <th>Pains</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Eaux</b></td> <td><b>Bières</b></td> <td><b>Liqueurs</b></td> <td>Spéculleas</td> <td>Kornkracker</td> </tr> <tr> <td>Bar le Duc</td> <td>Pils</td> <td>Advocaat</td> <td>Drops</td> <td>Pain croquant</td> </tr> <tr> <td>Sourcy</td> <td>Lagers</td> <td>Curaçao</td> <td>Beurre de cacahuète</td> <td>Pain aux fruits</td> </tr> <tr> <td>Hema</td> <td>Columbus</td> <td>Genever</td> <td>Pain d'épices</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Jopen Koyt</td> <td>Gin</td> <td>Gimblette de Noël</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Amstel</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Heineken</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Boissons			Les douceurs	Pains	<b>Eaux</b>	<b>Bières</b>	<b>Liqueurs</b>	Spéculleas	Kornkracker	Bar le Duc	Pils	Advocaat	Drops	Pain croquant	Sourcy	Lagers	Curaçao	Beurre de cacahuète	Pain aux fruits	Hema	Columbus	Genever	Pain d'épices			Jopen Koyt	Gin	Gimblette de Noël			Amstel					Heineken					
Boissons			Les douceurs	Pains																																								
<b>Eaux</b>	<b>Bières</b>	<b>Liqueurs</b>	Spéculleas	Kornkracker																																								
Bar le Duc	Pils	Advocaat	Drops	Pain croquant																																								
Sourcy	Lagers	Curaçao	Beurre de cacahuète	Pain aux fruits																																								
Hema	Columbus	Genever	Pain d'épices																																									
	Jopen Koyt	Gin	Gimblette de Noël																																									
	Amstel																																											
	Heineken																																											
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results																																											
IPL	evaluation																																											
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p> <p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>																																												

La Gastronomie Polonaise																									
Spécialités culinaires			Présentation générale																						
<p><b>Soupes</b></p> <p>Barszcz Soupe de betteraves.                      Zurek Soupe à la farine.                      Zupa grzybowa Soupe de champignons.                      Krupnik Soupe au gruau.                      Zupa pomidorowa Soupe de tomates.                      Kapuoeniak Soupe à la choucroute.                      Czernina Soupe au sang de canard.                      Zupa myśliwska Soupe de gibier.                      Zupa z białej Kapusty Soupe au chou blancs.</p> <p><b>Entrées</b></p> <p>Kluski Sorte de gnocchi.                      Pierogi Ravioli à la viande et à la choucroute.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Karp w szarym sosie Carpe à la polonaise.                      Szczupak po polsku Brochet à la polonaise sauce raifort.                      Karp po żydowski Carpe à la juive.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Bigos Choucroute au chou fermenté et au chou vert.                      Golabki Chou farci.                      Placki ziemniaczane Galette de pommes de terre.                      Zrazy zawijane z chrzanem Paupiettes de boeuf au raifort.                      Flaki po warszawsku Tripes à la varsoviennne aromatisées au paprika.                      Pieczen z dzika Cuissot de sanglier aux prunes.                      Filet z zubra w smietanie Filet de bison à la crème.                      Kuropatwa w sosie Perdreaux en sauce.                      Schab pieczony Train de côtes de porc aux pommes.                      Pierogi z jogadami Piroguis aux myrtilles.                      Pierogi z kapusta Piroguis aux choux et aux champignons des bois.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Makowiec Gâteau au pavot.                      Murzynek Gâteau au chocolat.                      Platcek Gâteau aux raisins secs.                      Sernik polski Gâteau au fromage blanc.</p>			 <p>La Pologne est recouverte à 75% de plaines, elle possède une large côte et une chaîne montagneuse.</p> <p>Superficie : 312 700 Km<sup>2</sup>                      Population : 38 167 000 habitants                      Capitale : Amsterdam</p>																						
<p style="text-align: center;"><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Poissons d'eau douce</b> : gardons, carpes, omble, chevaliers, brochets, tanches, perches.  <b>Viandes</b> : volaille, porc, mouton.  <b>Légumes</b> : champignons, betteraves, choux, pommes de terre.  <b>Champignons</b> : cèpes, trompettes de la mort, girolles.</p>																									
<p style="text-align: center;"><b>Fromages</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom</th> <th>Famille</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oscyêck</td> <td>Lait cru</td> </tr> </tbody> </table>					Nom	Famille	Oscyêck	Lait cru																	
Nom	Famille																								
Oscyêck	Lait cru																								
<p style="text-align: center;"><b>Boissons</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Eaux</th> <th>Bières</th> <th>Eau de vie</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aqua minerale</td> <td>Zywiec</td> <td>Vodka</td> </tr> <tr> <td>Konrad</td> <td>Okocim</td> <td>Vodka Wyborowa</td> </tr> <tr> <td>Anka</td> <td>Zagtoja</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Polanica</td> <td>Okocim Jasme</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Zdroj</td> <td>Pelne</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maria</td> <td>Hevelius</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Eaux	Bières	Eau de vie	Aqua minerale	Zywiec	Vodka	Konrad	Okocim	Vodka Wyborowa	Anka	Zagtoja		Polanica	Okocim Jasme		Zdroj	Pelne		Maria	Hevelius		<p style="text-align: center;"><b>Charcuteries</b></p> <p>Kaszanka (1)                      Kradowska (1)                      Kabanosy                      Slaska (1)                      Synkowa (1)                      Polska (1)                      Mysliwska (1)                      Jalowcowa (1)                      Boczek (lard)                      Szyuka (lard)</p>		<p style="text-align: center;"><b>Pains</b></p> <p>Pain de seigle                      Pain complet                      Pain au levain                      Pain aux graines de pavot</p>
Eaux	Bières	Eau de vie																							
Aqua minerale	Zywiec	Vodka																							
Konrad	Okocim	Vodka Wyborowa																							
Anka	Zagtoja																								
Polanica	Okocim Jasme																								
Zdroj	Pelne																								
Maria	Hevelius																								
<p>TN 9860                      IPL</p>		<p style="text-align: center;">Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>																							
<p style="text-align: center;">This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p>																									
<p style="text-align: center;">Memorandum of Understanding 1907/03/NL/CP</p>																									


<b>La Gastronomie Roumaine</b>			
<b>Spécialités culinaires</b>		<b>Présentation générale</b>	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Mamaliga            sorte de polenta.                      Boulze                Mamaliga au fromage Bourdouf.                      Purée d'orties        Jeunes orties préparées comme des épinards.                      Ratatouille                      roumaine            Carottes, poivrons, oignons, tomates, cuits ensemble.                      Sarmalès             Feuilles de vigne, betteraves, tussilages ou choux, farcies de riz, de viandes, de champignons, d'herbes et de légumes.                      Zacusca              Assortiments de légumes, de champignons, d'herbes, hachés menus et conservés dans de l'huile, du vinaigre ou de la saumure.                      Zupa pomidorowa    Soupe de tomate.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Plakié de carpe        Carpe cuite au four et servie froide.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Drob d'agneau        Pâté consommé chaud, aromatisé aux fines herbes.                      Tchiorbi d'agneau    Ragoût de tête et de viande d'agneau aigri au borch.                      Ghiveciu              Ragoût de veau aux légumes.                      Sarmalé                Chou farci et aigri avec du borch.                      Petits poucets        Saucisses à base de bœuf, de porc et de graisse de bœuf.                      Ostropel de canard    Ragoût de canard et de tomates, aigri avec du vinaigre.                      Poussins au paprika    Poussins rôtis, poudrés de paprika, arrosés au pinot gris.                      Muschi                 Grillades de porc ou de bœuf.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Platchintas a la                      follas                  Feuilleté de fromage frais.                      Supa de cirease        Soupe de cerises au miel.</p>		 <p>La Roumanie, située au sud-est de l'Europe Centrale, est constituée de plaines s'ouvrant sur la Mer Noire.</p> <p><b>Superficie :</b> 238 500 Km<sup>2</sup>  <b>Population :</b> 21 628 000 habitants  <b>Capitale :</b> Bucarest</p> <p style="text-align: center;"><b>Produits marqueurs</b></p> <p><b>Poissons d'eau douce :</b> ombles, chevaliers, tanches, sandres, perches, gardons, brèmes, carpes.  <b>Viandes :</b> porc, volaille, bœuf, buffle.  <b>Produits laitiers :</b> production importante.  <b>Légumes :</b> pommes de terre, choux, poireaux.  <b>Céréales :</b> blé, maïs, tournesol.  <b>Fruits :</b> pommes, cerises, cassis, fraises.</p>	
<b>Boissons</b>		<b>Fromages</b>	
<i>Eau</i>	<i>Bières</i>	<i>Vins</i>	<i>Liqueurs</i>
Buzias	Ursus	Collines de Murfatlar	Tsuica
Lipova	Timisoreana	Le vignoble de	Pelin
Zizin	Pilsner Urquell	Dealulmare	Afinata
Bodoc	Solca	Olténie	
Biborteni		Tarnave	
Borsec		Moldavie	
Carpatina		Cotnari	
Herculane		Le vignoble du Banat	
Perla Harghitei			
Harghita			
Izvorul Minunilor			
<b>Nom</b>	<b>Famille</b>		
Bourdouf	PPNC		
Telemea	Fromage frais		
Casçaval	Fromage affiné		
Năsal	Pâte molle		
<b>Spécialités</b>	<b>Charcuteries</b>	<b>Pains</b>	<b>Les douceurs</b>
<b>Le Borch :</b> Liquide fabriqué avec du son fermenté dans de l'eau, il sert à aigri les plats et les potages.	Racituri (gelée) Saucisses fraîches Coba (foie) Caltabos (boudin) Babic (1) Mititei (1)	Covrini Cozanak Pasca	miel
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation		
IPL			
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization			
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP			


La Gastronomie du Royaume-Uni					
Spécialités culinaires			Présentation générale		
<p><b>Entrées</b></p> <p>Prawns cocktail      Cocktail de crevettes, mayonnaise assaisonnée.</p> <p>Chicken pie            Tourte à base de poulet, œufs et oignons.</p> <p>Corned beef            Bœuf salé aux oignons sous forme de pâté.</p> <p>Scotch broth           Bouillon de bœuf et légumes.</p> <p>Jambon d'York        Jambon cuit.</p> <p>Kippers, haddock    Harengs fumés.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Fish and chips        Poisson frit avec frites.</p> <p>Hedgeriee             Filet de haddock, œufs durs et riz.</p> <p>Haddock à l'anglaise Poché et cuit au four avec du beurre, du citron et du persil.</p> <p>Salmon tobermory    Saumon poché avec des épinards.</p> <p>Kipper pie             Harengs marinés en pâté.</p> <p>Lobster                Langouste cuite.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Steak and kidney pie Tourte à base de pâte feuilletée, de rognons et de bœuf.</p> <p>Gigot                    longuement rôti et accompagné d'une sauce à la menthe.</p> <p>Filet de bœuf         en brioche ou en crêpes, avec des champignons et des pommes de terre.</p> <p>Wellington</p> <p>Yorshire pudding    Pâte à crêpes cuite, servie en portion.</p> <p>Cornish pastry        Chausson à l'agneau et aux légumes.</p> <p>Dinde aux marrons    Repas de Noël.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Apple crumble        à base de pommes et de raisins.</p> <p><b>Apple pie</b>            Tourte à base de pommes.</p> <p>Christmas pudding    Fruits confits, pruneaux, graisse.</p> <p>Tiffle                   Génoise nappée de sauce anglaise, ananas, crème.</p> <p>Sticky toffee pudding Pudding à la crème, au café et aux noix.</p> <p>Cheese cake           Gâteau au fromage blanc.</p> <p>Butterscotch         Tarte au caramel mou.</p>					
			<p>Le Royaume Uni est une île de l'Europe de l'Ouest. Elle est constituée de plaines et de parties montagneuses.</p> <p>Superficie : 244 800 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 60 154 000 habitants</p> <p>Capitale : Londres</p>		
Boissons			Produits marqueurs		
			<p><b>Fruits de mer</b> : huitres.</p> <p><b>Poissons</b> : saumons et truites d'Ecosse, harengs, cabillauds.</p> <p><b>Viandes</b> : bovin, ovin.</p> <p><b>Gibier</b> : sangliers, biches.</p> <p><b>Légumes</b> : betteraves, pommes de terre.</p> <p><b>Fruits</b> : pommes, poires.</p>		
Boissons			Fromages		
<p><b>Eau</b></p> <p>Hildon</p> <p>Buxton</p> <p>Ty Nant</p> <p>Caledonian</p> <p>Highland Spring</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Whitbread</p> <p>Bnew castle</p> <p>Mackeson</p> <p>Campbell</p>	<p><b>Apéritifs</b></p> <p>Pimm's</p>	<p><b>Liqueurs</b></p> <p>Gin</p> <p>Drambuie</p> <p>Cherry brandy</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Stilton</p> <p>Chester</p> <p>Gloucester</p> <p>Derby</p> <p>Cheddar</p> <p>Buxton blue</p> <p>Milleens</p>	<p><b>Pâtes</b></p> <p>Persillée</p> <p>Pressée non cuite</p> <p>Pressée non cuite</p> <p>Pressée non cuite</p> <p>Pressée cuite</p> <p>Persillée</p> <p>Semi-dure</p>
Boissons	Whisky	Accompagnements	Les douceurs		
<p><b>Cidre</b></p> <p>Gloucestershire</p> <p>Herefordshire</p> <p>Worcestershire</p>	<p>Whisky de grain</p> <p>Pure malt</p> <p>Blend</p> <p>Single malt</p>	<p>Chutney</p> <p>Sauce HP</p> <p>Pickles</p> <p>Gelée à la menthe</p> <p>Moutardes</p> <p>Ketchup</p> <p>La sauce anglaise</p> <p>Curstard sauce</p>	<p>Marmelades d'oranges</p> <p>Bonbons anglais</p> <p>Muffins</p> <p>Scones</p> <p>Cookies</p>		
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results				
IPL	evaluation				
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					


La Gastronomie Slovaque			
Spécialités culinaires		Présentation générale	
<p><b>Entrées</b>                      Sunkova rolkas Amuse bouches, jambon, sauce au raifort avec un Brandy.                      chrenovou Soupe traditionnelle à base de choux, paprika, saucissons fumés.                      Kapustnica Kapusntnica avec champignons et prunes.                      Kapuniska Kapusntnica avec champignons et prunes.                      Terrine de pommes de terre en lamelles, accompagnées de cèpes sautés puis moulées en terrine.                      Soupes Oignons, ail, pommes de terre et haricots.</p> <p><b>Poissons</b>                      Carpes, brochets, truites, ... Pochés, braisés... c'est un plat de fête.</p> <p><b>Viandes</b>                      Canard et dinde rôtis                      Zemiakova placka Crêpes à la pomme de terre fourrées à la viande et au paprika.</p> <p><b>Desserts</b>                      Palacinky Crêpes flambées au rhum, accompagnées de sauce chocolat et raisins secs.                      Makove sulance Pâtisserie à base de vermicelles sautés avec des graines de pavot, saupoudrée de sucre.</p>		 <p>La Slovaquie se compose de forêts et pâturages laissant place à des cultures.</p> <p>Superficie : 40 035 Km<sup>2</sup>                      Population : 5 385 000 habitants                      Capitale : Brastislava</p>	
Boissons		Produits marqueurs	
<p><b>Non alcoolisées</b>                      Café très fort                      Thé à la sipkovy</p> <p><b>Eau</b>                      Korytnica                      Sytena</p>		<p><b>Poissons</b> : carpes, brochets, truites.  <b>Viandes</b> : porc, ovin.  <b>Légumes</b> : pommes de terre, betteraves à sucre, choux.  <b>Céréales</b> : blé, orge, maïs, seigle  <b>Epice</b> : paprika.</p>	
Bières		Fromages	
<p><b>Bières</b>                      Topwar                      Kelt                      Zlaty                      Pheasant                      Corgon</p>		<p><b>Vins</b>                      Tokay                      Sylvaner de Limbach                      Château Pezinok                      Limberger du Raca                      Prince de Nitra                      Riesling St Pierre</p>	
Liqueurs		Particularités	
<p><b>Liqueurs</b>                      Horec                      Demanovka                      Karpatske brandy                      Slivovica                      Borovicka</p>		<p><b>Nom</b>                      Brindza                      Ostiepok                      Korbaciky                      Parenica</p> <p><b>Particularités</b>                      Fromage de brebis                      A pâte tendre fumée                      Pâte filée                      Pâte filée</p>	
Charcuteries		Pains	
<p><b>Charcuteries</b>                      Salama (salami)                      Klobasa (1)                      Pâtés</p>		<p><b>Douceurs</b>                      Le medovnický                      Gâteau au miel                      Chocolat                      Oplatky</p>	
Accompagnements			
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results		
IPL	evaluation		
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization			
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP			

<b>La Gastronomie Slovène</b>			
<b>Spécialités culinaires</b>		<b>Présentation générale</b>	
<p><b>Entrées</b>                      Užitini smrček Soupe à base de morilles, d'oignons et de pommes de terre.                      Jota Soupe à base de choux, d'haricots et d'orge.                      Zlikrokli sorte de raviolis.                      Mesana solata Salade mixte servie en accompagnement au centre de la table.                      Kruhovi cmoki Boulettes à base de viande, de pain et d'oignons.</p> <p><b>Poissons</b>                      Zganci Plat à base de gruau.                      Adjovi Zganci Zganci à base de sarrasin et de morceaux de porc.</p> <p><b>Viandes</b>                      Stajerski kostrum Mouton rôti servi avec de l'oignon cru et des condiments.                      Svinjsko meso in klobase Porc et saucisses en sauce.                      Zlicniki Boulettes de pommes de terre fourrées de fruits, nappées de beurre.                      Bograc Goulasch d'influence hongroise.                      Struklji Pâtes farcies au fromage blanc, estragon et épinards.                      Tunka Morceaux de porc salés, fumés, grillés et nappés de saindoux.                      Halupki Feuille de chou farcie à la viande, œufs, saucisson fumé, sauce tomate.                      Ocvrti Fromage frit.</p> <p><b>Desserts</b>                      Potica Gâteau roulé aux noix, noisettes ou estragon.                      Koruzna poitica na opeki Gâteau à la farine de maïs, cuit au four.                      Feuilleté Gibanika Pâte feuilletée, crème chantilly, pommes, noix, raisins, ...                      Zavitek Chausson aux pommes, fromage, griottes, ...                      Gibanica Pâte feuilletée fourrée aux pommes, noix, graines de pavot, raisins secs et skuta.                      Plalacinke Crêpes servies par deux, nappées de chocolat, de confitures.</p>		 <p>La Slovénie est recouverte à 50% de forêts parsemées de lacs. Elle a également un accès maritime</p> <p>Superficie : 20 250 Km<sup>2</sup>                      Population : 1 998 000 habitants                      Capitale : Ljubljana</p>	
<b>Boissons</b>		<b>Produits marqueurs</b>	
<p><b>Non alcoolisées</b>                      Cockta                      Thé                      Café à l'italienne                      Chocolat chaud                      Cappuccino  <b>Eau</b>                      Juliane                      Edina                      Tempel                      Tiha</p>		<p><b>Poissons d'eau douce</b> : carpes, brochets.  <b>Viandes</b> : porc.  <b>Légumes</b> : pommes de terre, betteraves à sucre.  <b>Céréales</b> : blé, orge, maïs, seigle.  <b>Fruits</b> : vignes.</p>	
<b>Bières</b>		<b>Fromages</b>	
<p><b>Bières</b>                      Union pivovarmaet                      Veliko pivot</p>		<p><b>Fromages</b>                      Nom                      Skuta                      Particularités                      Fromage blanc</p>	
<b>Vins</b>		<b>Liqueurs</b>	
<p><b>Vins</b>                      Dolenijska                      Vvicek                      Podravie                      Ritoznoy                      Jerusalem                      Muscat de Slovénie                      Primoska                      Terran</p>		<p><b>Liqueurs</b>                      Slivovica                      Brinjevec                      Zgange                      Pieterska Hruska</p>	
<b>Apéritifs</b>		<b>Charcuteries</b>	
<p><b>Apéritifs</b>                      Bambus                      Spricer</p>		<p><b>Charcuteries</b>                      Les saucisses Kranj                      Prsut (2)</p>	
<b>Douceurs</b>		<b>Accompagnements</b>	
<p><b>Douceurs</b>                      Miel de Kocevje</p>		<p><b>Accompagnements</b></p>	
<b>Pains</b>		<b>Pains</b>	
<p><b>Pains</b>                      Pain de seigle                      Pain de campagne                      Pain au pavot</p>		<p><b>Pains</b>                      Pain de seigle                      Pain de campagne                      Pain au pavot</p>	
<p>TN 98.6.0                      IPL</p>		<p>Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation</p>	
<p>This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization</p>			
<p>Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP</p>			



<b>La Gastronomie Portugaise</b>			
<b>Spécialités culinaires</b>			<b>Présentation générale</b>
<p><b>Entrées</b></p> <p>Caldo verde      Soupe à base de feuilles de chou et pommes de terre.                      Acorda            Œuf poché sur pain grillé à l'ail.                      Sardinhas de escabeche      Sardines frites, marinées avec oignons, tomates.                      Esparaogos fritos      Asperges frites aux amandes.                      Caldeirada pascador      Soupe de poissons.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Bacalhau            Morue salée et séchée et des pommes de terre cuites au four.                      Daurada al Dao      Filet de daurade au vin rouge.                      Calamars            frits en beignets.                      Coneha de prescado      Coquilles de poissons gratinées.                      Trança de salmao      Tresse de saumon à la coriande.                      Arroz de mariscos      Sorte de paëlla.                      Caldeirada            Bouillabaisse.                      Feijoada de choco      Haricots rouges cuisinés avec des calamars.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Sarrabrilho          Daube de filet de porc au vin et aux piments.                      Cocido                Pot au feu au porc, mouton, bœuf.                      Guisado                Daube de poulet au porto.                      Espetadas            Brochettes marinées au madère, et grillées.                      Gogot transmontana      Gigot cuit au four, recouvert d'œuf et de chapelure.                      Porco alentejana      Filet de porc, ail, épices et poulardes.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Curico de amendoas      Gâteau aux amandes et aux pignons.                      Fouinho do céu          Entremet aux amandes et à la cannelle.                      Figos recheados          Figs fourrés aux amandes et au chocolat.                      Arroz doce                Riz au lait.                      Quejadas                Fromage frais et cannelle.                      Trouxas de avos          Pâtisserie à l'œuf.</p>			 <p>Le Portugal compte une longue côte donnant sur l'Atlantique. Le sud du pays est producteur de céréales, olives et agrumes.</p> <p><b>Superficie :</b> 88 800 Km<sup>2</sup>  <b>Population :</b> 10 563 000 habitants  <b>Capitale :</b> Lisbonne</p>
			<b>Produits marqueurs</b>
			<p><b>Fruits de mer et poissons :</b> calamars, poulpes, seiches, langoustes, sardines, rougets, cabillauds.</p> <p><b>Viandes :</b> caprin, ovin.</p> <p><b>Gibiers :</b> lièvre, sanglier, cerf.</p> <p><b>Légumes :</b> haricots, pommes de terre, aubergines, tomates, artichauts.</p> <p><b>Fruits :</b> raisins de table, raisins secs, cerises, kumquats, pommes, pêches, figues, kiwis, citrons, melons.</p>
<b>Boissons</b>			<b>Fromages</b>
<i><b>Eau</b></i>	<i><b>Bières</b></i>	<i><b>Vins</b></i>	<i><b>Apéritifs</b></i>
San Andrés	Sagres	Porto	Moscatel de Setubal
Vitalis	Super Bock	Vinho verde	Madère
Caramulo	Cristal	Dao	Porto
Cruzeiro		Colares	
Luso		Carcavelos	<i><b>Liqueurs</b></i>
Frise		Setubal	Ginjinha
Vimeiro		Redonido	Amarguinha
Castello		Borda	Aguardente
		Lagoa Tavira	Refresco
		Portimao	
		Madere	
<i><b>Nom</b></i>	<i><b>Famille</b></i>		
Azeitao	Pâte molle		
Evora	PPNC		
Belra Balsa	Frais		
Nisa	PP semi-dure		
Serra	Pâte molle		
Terrincho	Pâte pressée cuite		
Sao Jorge	PPNC		
Serra da estrela	Fromage frais recuit		
Castelo Branco	PPNC		
Rabacal	Frais		
Pico	Pâte molle		
<b>Accompagnement</b>	<b>Charcuteries</b>	<b>Pains</b>	<b>Les douceurs</b>
Vinha de alho Massa de pimentao Le piri-piri	Le chourizo (1) Presunto (2) Alheiras de Brabança (1) Linguicà (1) Morcela fumada (Boudain) Paio do lomba (Echine de porc)	Broa Centeio	Biscuits secs Maria Pastels de nata Filhos Pao de rala Bonbons aux patates Caramels de Tavira
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation		
IPL			
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization			
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP			

La Gastronomie Suédoise					
Spécialités culinaires			Présentation générale		
<p><b>Entrées</b></p> <p>Smörgasbord Plat à base de harengs, saumons, crevettes, caviar, viandes, ...</p> <p>Gravlaks Filet de saumon mariné au sel et aux aromates, lavé, séché.</p> <p>Dillsil Hareng à l'aneth.</p> <p>Poissons fumés Saumon, anguille, hareng, sprat.</p> <p>Julskinka Jambon de Noël.</p> <p>Pommes de terre aux œufs de saumon Pommes de terre, œufs de saumon, crème d'oignons hachés.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Stekt Gädda Brochet au four.</p> <p>Ecrevisses cuites parfumées à l'aneth.</p> <p>Lutefisk Morue séchée et macérée dans une sorte de marinade à la soupe.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Pipepalt Quenelles de pommes de terre, farcies au porc.</p> <p>Köttbullar Boulette de porc, de bœuf et compote d'airelles.</p> <p>Sjömansbiff Gratin de pommes de terre et bœuf.</p> <p>Röti de renne cuit au four, servi en fines tranches.</p> <p>Cotelette de chevreuil servie avec un coulis de sureau.</p> <p>Lokdolmar Boulette de viande.</p> <p>Bœuf à la Lindström Steak aux betteraves, câpres et oignons.</p> <p>Pytt i panna Hachis de viande, d'oignons, de pommes de terre et d'œufs frits.</p> <p>La tentation de Jansson Gâteau de pommes de terre, oignons et anchois.</p> <p>Omelette fourrée fourrée d'une crème aux champignons, aux crabes ou au fromage.</p> <p>Oie farcie Oie farcie aux pruneaux, aux pommes avec du chou rouge.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Gâteau Mazarin Tarte aux amandes et au citron.</p> <p>Gâteau scanien Gâteau aux amandes, pommes, crème fraîche ou anglaise.</p> <p>Fransk äppelkaka Demi pomme au four, couronnée d'amandes.</p> <p>Saffranbröd saffran bällar Brioche de Ste Lucie au safran.</p>			 <p>La Suède est recouverte à plus de 50% par des forêts et à 10% par des lacs.</p> <p>Superficie : 450 000 Km<sup>2</sup></p> <p>Population : 9 028 000 habitants</p> <p>Capitale : Stockolm</p>		
			Produits marqueurs		
			<p><b>Poissons</b> : anguilles, écrevisses, saumons, harengs, colins, œufs de poisson.</p> <p><b>Viandes</b> : bœuf, porc, renne.</p> <p><b>Légumes</b> : Pommes de terre, choux rouges</p> <p><b>Céréales</b> : avoine, orge et blé.</p> <p><b>Baies</b> : airelles, mûres, framboises, fraises, myrtilles, serbes.</p>		
Boissons			Fromages		
<p><b>Eau</b></p> <p>Malmberg</p> <p>Ramsöla</p>	<p><b>Bières</b></p> <p>Abro</p> <p>Pripps</p>	<p><b>Vins</b></p> <p>Dolenijska</p> <p>Vvicek</p> <p>Podravie</p> <p>Ritoznoy</p> <p>Jerusalem</p> <p>Muscat de Slovénie</p> <p>Primoska</p> <p>Terran</p>	<p><b>Liqueurs</b></p> <p>Liqueurs de baies</p> <p>Vin de sureau</p> <p>Glögg</p> <p><b>Eaux de vie</b></p> <p>Le Brannvin</p> <p>L'Aquavit</p> <p>La Vodka</p>	<p><b>Nom</b></p> <p>Vasterbotten</p> <p>Kryddost</p> <p>Ridar</p> <p>Bergquara</p> <p>Mysost</p> <p>Adelost</p> <p>Graddost</p> <p>St Alof</p> <p>Vaddemost</p>	<p><b>Particularités</b></p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>PPNC</p> <p>PPNC</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Pâte pressée cuite</p> <p>Pâte pressée cuite</p>
Charcuteries	Douceurs	Accompagnements		Pains	
<p>Pâtés de foie</p> <p>Saucisson et viande de renne fumés</p> <p>Fromage de veau</p> <p>Gigot d'agneau séché</p>	<p>Glace au daim</p> <p>Les Biscuits au gingembre et à la cannelle</p> <p>Kanelbullar</p> <p>Wienerbröd</p> <p>Gelée de rhubarbe</p>	<p>Raifort</p> <p>Aneth</p> <p>Marjolaine</p>		<p>Kanelbullar</p> <p>Krisprölls</p> <p>Pain polaire</p> <p>Skorpor</p> <p>Kavring</p> <p>Bergis ou Barkis</p> <p>Knäckebröd</p>	
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results				
IPL	evaluation				
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization					
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP					

<b>La Gastronomie Tchèque</b>			
<b>Spécialités culinaires</b>		<b>Présentation générale</b>	
<p><b>Entrées</b></p> <p>Ceska branborova Soupe à base de pommes de terre, champignons, carottes.</p> <p>Smazemy syr Fromage chaud pané.</p> <p>Tarte bohémienne Pâte feuilletée garnie de crème, œufs, tomates, poireaux et jambon.</p> <p>Hovezi polevka Boulettes de foie et bouillon de bœuf.</p> <p>Soupes à l'ail, aux tripes, aux pommes de terre, aux champignons.</p> <p><b>Poissons</b></p> <p>Carpes et truites pochées, braisées.</p> <p><b>Viandes</b></p> <p>Paupiette de veau à la mode Bohême Paupiette de veau avec rôti de bœuf haché, mélangé à des herbes, de l'origan, du madère et revenue au beurre.</p> <p>Pecena Kachna Canard grillé avec knedliky et choux.</p> <p>Porc fumé au raifort Carré de porc fumé avec du raifort, pommes et betteraves.</p> <p>Knedliky Boulettes à base de pommes de terre et viande.</p> <p>Svickova na smetane Filet de bœuf braisé, sauce crémeuse, aïelles.</p> <p>Bramborak Galette de pommes de terre à la marjolaine.</p> <p>Veprovy rizek Escalope de porc panée et servie avec des pommes de terre.</p> <p>Selle de chevreuil Selle de chevreuil marinée dans un vin et accompagnée de pommes, poires, quetsches et cerneaux de noix.</p> <p>aux fruits</p> <p>Veprava knedliky a se zelim Rôti de porc avec quenelles et choucroute.</p> <p>Croquettes de cervelle Hachis de cervelles de veau, de mie de pain, d'oignons, d'œufs.</p> <p><b>Desserts</b></p> <p>Ovocne knedliky Boulettes de fruits servies avec sucre, beurre, chantilly, fromage.</p> <p>Jablkovy zavin ressemble à l'apple struddle autrichien.</p> <p>Vetmik Choux à la crème et chantilly.</p> <p>Kolaces Tartes aux fruits et aux graines de pavot.</p> <p>Livance Gâteau de crêpes à la confiture.</p> <p>Rissoles aux Rondelles de pâte feuilletée garnie de noisettes, de sucre, de quetsches, servies chaudes ou froides.</p>		 <p>La République Tchèque est formée d' un grand plateau agricole traversé par des rivières, des montagnes et des plaines.</p> <p><b>Superficie :</b> 78 900 Km<sup>2</sup></p> <p><b>Population :</b> 10 250 000 habitants</p> <p><b>Capitale :</b> Prague</p>	
		<b>Produits marqueurs</b>	
		<p><b>Poissons d'eau douce :</b> carpes, truites, brochets, tanches, sandres, perches.</p> <p><b>Viandes :</b> porc, bovin, mouton, volaille.</p> <p><b>Gibier :</b> chevreuils, sangliers, lièvres.</p> <p><b>Légumes :</b> betteraves à sucre, choux, pommes de terre.</p> <p><b>Céréales :</b> houblon.</p> <p><b>Fruits</b></p>	
<b>Boissons</b>		<b>Fromages</b>	
<i>Eau</i>	<i>Bières</i>	<i>Vins</i>	<i>Liqueurs</i>
Aqua Maria	Budweiser	<i>Bila ludmilla</i>	Slivovice
San Benedetto	Pilsen	Frankovka	Borovicka
Mattoni	Staropramen	Limberger de Raca	Becherovka
Bonaqua	Primator	Spatburgunder de Moravie	Fernet Stock bitter
<b>Non alcoolisées</b>		Traminer de Bohème	
La café turc		Bohemia Sekt	
		<i>Nom</i>	<i>Famille</i>
		Olomoucke Syrecky	Fromage
		Olomoucke Tvarusky	accompagné
		Twaroh	Fromage blanc
<b>Accompagnement</b>	<b>Charcuteries</b>	<b>Pains</b>	<b>Les douceurs</b>
	Prazska sunka (2) Jirtmice (Boudin) Moravske Klobasy (3) Burt (1) Dusena sunka (1) Husi jatra na cibulce (foie) Fromage de tête	Pain au froment Pain au seigle	Sucreries de Noël Gâteau de Noël Petits pains de Noël Brioches meringuées Butchty Galettes
TN 98.6.0	Preliminary trade-off of menu: test plan, test performances and test results evaluation		
IPL			
This document is confidential property of the MELISSA partners and shall not be used, duplicated, modified or transmitted without their authorization			
Memorandum of Understanding 19071/05/NL/CP			