nieuws

Elektronische smaaktest verbetert tomatensegmentatie

nieuws

Elektronische technieken kunnen steeds sneller en objectiever de smaak van een tomaat bepalen. Het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) en de sensortechnologiegroep van de Leuvense universiteit testen momenteel drie methodes. De beste van de drie zal het vanaf volgend jaar mogelijk maken het aantal smaaktests van Flandria-tomaten zeer gevoelig uit te breiden", zo luidt het bij het VCBT.

18 JULI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:38

Elektronische technieken kunnen steeds sneller en objectiever de smaak van een tomaat bepalen. Het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) en de sensortechnologiegroep van de Leuvense universiteit testen momenteel drie methodes. De beste van de drie zal het vanaf volgend jaar mogelijk maken het aantal smaaktests van Flandria-tomaten zeer gevoelig uit te breiden", zo luidt het bij het VCBT.

Na de tomatencrisis van 1995 werd niet alleen beslist om het Flandria-label te introduceren. Het tomatenaanbod werd ook gesegmenteerd, onder meer op basis van smaak. Om te bepalen welke nieuwe rassen tot de diverse segmenten toegelaten worden, spelen de smaaktests een belangrijke rol. Die proeven worden momenteel uitgevoerd door de menselijke smaakpanels van het Proefcentrum voor de Groenteteelt in Kruishoutem. Het aantal rassen en vooral het aantal monsters per ras dat de smaakpanels kunnen proeven, is echter beperkt.

Om te kunnen oordelen op een veel bredere basis wil Flandria vanaf volgend jaar de smaakpanels van Kruishoutem aanvullen met een elektronische techniek die objectief en snel de smaakcomponenten van de tomaat vaststelt en interpreteert. Daarom voert het VCBT dit jaar proeven uit met drie methodes: de infraroodabsorptie, de enzymatische biosensor en de elektronische tong.

"Elk van de drie technieken geeft resultaten die we hier dan interpreteren en verwerken in combinatie met de resultaten van de menselijke smaakpanels in Kruishoutem", zegt

Bart Nicolaï, wetenschappelijk coördinator van het VCBT. "De mens blijft ook voor ons de referentiebasis. Alleen wordt de snelheid van de smaakanalyse nu eindeloos veel groter. Elk van de drie methodes levert immers binnen de één tot twee minuten een smaakbepaling op. Eind dit jaar beslissen we welke techniek we in 2008 zullen aanwenden voor de uitgebreide Flandria-smaaktests".(KS)
Lees ook: geVILT: Vlaamse groenten zijn Europese smaakmakers

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada