

Positieve resultaten bij smaakonderzoek tomaten

nieuws

De smaak van de aangeboden groenten en fruit op de markt kan flink verschillen. Diverse factoren zoals ras en teeltwijze beïnvloeden de smaak. In 1998 startte het proefcentrum van Kruishoutem met systematisch smaakonderzoek. Vooral tomaten worden er flink gesmaakt. "De tomaat is dan ook een typisch product dat het van zijn goede smaak moet hebben", zegt Saskia Buysens, verantwoordelijke van het smaakonderzoek. "Positief is dat tot hiertoe nauwelijks één van de geteste rassen niet voldeed aan de criteria".

🕒 4 OKTOBER 2002 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:27

De smaak van de aangeboden groenten en fruit op de markt kan flink verschillen. Telers kunnen immers kiezen uit een ruim gamma aan rassen. Bovendien kan de smaak ook verschillen naargelang de teelttechniek. In 1998 startte het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt in Kruishoutem met systematisch smaakonderzoek. Vooral tomaten maar onder andere ook witloof, aardbeien, komkommers, uien en wortels worden er flink gesmaakt.

Voor het smaakonderzoek werd op het proefcentrum een smaaklokaal met preparatieruimte ingericht volgens internationale standaarden. Twee panels gaan er aan de slag. Enerzijds een consumentenpanel dat bestaat uit ongeveer 60 mannen en vrouwen van diverse leeftijden. Dit panel beoordeelt de aangenaamheid van het product. Anderzijds verschaft een 13-koppig professioneel smaakpanel waardevolle informatie over de intrinsieke smaakkwaliteiten van de diverse producten.

De laatste jaren hebben beide panels heel wat tomaten verorberd. "De tomaat is typisch een product dat het van zijn goede smaak moet hebben", zegt Saskia Buysens als verantwoordelijke voor het smaakonderzoek. Sinds 1999 werd bij de tomaat onderzoek verricht naar beïnvloedende factoren zoals bemesting, rassenkeuze en teeltwijze. Hieruit bleek onder andere dat biologisch geteelde tomaten niet noodzakelijkerwijs lekkerder zijn dan gangbaar geteelde tomaten.

Bedoeling is dat het onderzoek ten goede komt aan de consument. Op veilingen worden tomaten in verschillende segmenten verdeeld. Elk jaar wordt de segmentatie herzien en een nieuwe rassenlijst per segment voorgesteld. De basis voor die rassenlijst vormt het globale segmentatieonderzoek waarin productie, groei, teeltmethode en vruchtkwaliteit van alle rassen kritisch beoordeeld worden. Eén aspect van vruchtkwaliteit is de smaak. Het smaakonderzoek moet ervoor zorgen dat geen rassen met slecht smakende tomaten in de segmentatie belanden. Sinds het smaakonderzoek rond de tomaat in 1999 opgestart werd, mogen de resultaten gezien worden. "Van alle geteste rassen uit de segmentatie bleek slechts één ras niet echt te voldoen. Alle andere rassen kenmerkten zich door een lekkere tot zeer lekkere smaak", aldus Buysens. "We zorgen er vooral voor dat de nieuwe rassen in het aanbod aan de strengste smaakcriteria voldoen. Daardoor zullen in de nabije toekomst enkel nog de meest smakvolle tomaten overblijven op de veilingen".

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/viltnieuwbs.bsky.social>

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)