

Smaaktests voor Flandria-groenten gevoelig uitgebreid

nieuws

Dit jaar neemt de frequentie van het aantal smaakttests voor Flandria-tomaten toe. De getrainde testpanels voor tomaten nemen voor het eerst de umami-smaak mee in hun beoordeling. Ook witloof, paprika, komkommer, courgette en aubergine worden voortaan systematisch getest.

🕒 22 APRIL 2004 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:28

Dit jaar neemt de frequentie van het aantal smaakttests voor Flandria-tomaten toe. De getrainde testpanels voor tomaten nemen voor het eerst de umami-smaak mee in hun beoordeling. Ook witloof, paprika, komkommer, courgette en aubergine worden voortaan systematisch getest. Smaakttests spelen een nog steeds toenemende rol in de beoordeling van Flandria-groenten, zowel van de bestaande als van nieuwe rassen. Voor de tests op tomaten werken de wetenschappelijke centra van Meerle, Sint-Katelijne-Waver en Kruishoutem samen. In het smaaklaboratorium van Kruishoutem duidt het consumentenpanel de smaak aan op een lijn die loopt van niet-lekker tot heel lekker.

Het getrainde proefpanel beoordeelt twaalf parameters, verdeeld over drie groepen: de basissmaken, de aroma's en de textuur. In de basissmaken worden dit jaar niet meer alleen zoet en zuur beoordeeld maar nu ook bitter, zout en umami. Umami is een internationaal erkende 'nieuwe' basissmaak. Hij is terug te vinden in tal van voedingsproducten en wordt meestal omschreven als de smaak van smaakversterkers.

In het kader van het Nederlands-Belgisch-Franse samenwerking in de witloofbranche voert het centrum in Kruishoutem ook smaakttests voor deze groente uit. Acht rassen worden gevolgd, zowel nieuwe als rassen die in productie zijn. De getrainde proevers testen drie gegevens: de zoetheid, de knapperigheid en de aanwezigheid van bijsmaken.

Nieuw dit jaar zijn de systematische smaakttests die het centrum in Kruishoutem doet voor paprika's, komkommers, aubergines en courgettes onder het Flandria-keurmerk. Voorlopig gebeurt de beoordeling alleen door het consumentenpanel, totdat de leden van het getrainde panel een specifieke opleiding voor deze groenten hebben gevolgd.

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)