

Groei en houdbaarheid kostte tomaat haar smaak

Door tomaten te selecteren op grootte en stevigheid, verloren telers de smaak uit het oog. Dat blijkt uit Amerikaans onderzoek dat gepubliceerd werd in Science. Wetenschappers gingen op zoek naar chemische bestanddelen van de tomaat die cruciaal zijn voor de geur en de smaak, maar die tijdens veredelingsprocessen aan de kant zijn geschoven ten voordele van kenmerken in verband met productiviteit en houdbaarheid.

🕒 27 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:

glastuinbouw

onderzoek



Door tomaten te selecteren op grootte en stevigheid, verloren telers de smaak uit het oog. Dat blijkt uit Amerikaans onderzoek dat gepubliceerd werd in Science. Wetenschappers gingen op zoek naar chemische bestanddelen van de tomaat die cruciaal zijn voor de geur en de smaak, maar die tijdens veredelingsprocessen aan de kant zijn geschoven ten voordele van kenmerken in verband met productiviteit en houdbaarheid.

De jongste jaren is het tomatenaanbod in de supermarkten enorm gediversifieerd. Voorbij is de tijd dat enkel 'Wasserbomben' in de schappen lagen. Tegenwoordig zijn volop zongerijpte tomaten met een kleurtje uit Zuid-Europa te verkrijgen. Vaak zelfs tomaten die aan de plant mogen rijpen en per tros worden verkocht, in plaats van vruchten die groen worden geoogst en verder rijpen tijdens opslag of transport.

Tijdens onderzoek naar de genetische evolutie van de consumptietomaat hebben onderzoekers van de universiteit van Florida een lijst gemaakt van dertien (natuurlijke) chemische stofjes die cruciaal zijn voor de geur en de smaak van een lekkere tomaat, maar in vijftig jaar veredeling het onderspit hebben moeten delven ten voordele van haar productiviteit en houdbaarheid. De wetenschappers gingen bovendien zelf ook aan het kruisen en zeggen binnen enkele jaren al tot een tomaat te kunnen komen die opnieuw en volle smaak heeft.

Meer informatie: [Universiteit Florida](#)

Bron: De Standaard/Universiteit Florida

Beeld: Jan Prinsen

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35

1000 Brussel

Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra