nieuws

Objectief kwaliteitssysteem voor aardbeien in de maak

nieuws

Verschillende onderzoeksinstellingen werken sinds kort samen om een nieuw, objectief kwaliteitssysteem voor aardbeien te ontwikkelen. Rasvernieuwing in aardbei, met focus op kwaliteit en in het bijzonder smaak, wordt in de toekomst steeds belangrijker. "Hiervoor gebruiken we zowel klassieke metingen als een smaakpanel", zegt Saskia Buysens van het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt.

15 JUNI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
tuinbouw
onderzoek

Verschillende onderzoeksinstellingen werken sinds kort samen om een nieuw, objectief kwaliteitssysteem voor aardbeien te ontwikkelen. Rasvernieuwing in aardbei, met focus op kwaliteit en in het bijzonder smaak, wordt in de toekomst steeds belangrijker. "Hiervoor gebruiken we zowel klassieke metingen als een smaakpanel", zegt Saskia Buysens van het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt.
De Flandria-veilingen en de proeftuinen zijn op zoek naar een goed ras ter vervanging van Elsanta. Elsanta is een smakelijke, aromatische en stevige vrucht die al jaren met succes wordt geteeld. "Toch hebben we nood aan vernieuwing. Bij aardbeien speelt vooral de factor smaak een cruciale rol in de rassenselectie. Een doorbraak zal er maar komen als een nieuw ras goed scoort op smaak, aroma, houdbaarheid en rendement", aldus Rik Decadt, directeur productie van de REO-veiling.
In een recent gestart landbouwonderzoeksproject, gefinancierd door het IWT, wil men een kwaliteitssysteem voor aardbei ontwikkelen. "Zo proberen we op een objectieve manier de goede van de slechte rassen te onderscheiden. Dit moet uitmonden in een geschikt aardbeipotentieel voor de Belgische markt. Het kwaliteitssysteem zal bruikbaar zijn in diverse omstandigheden, ook bijvoorbeeld op de keurtafel", zegt Saskia

Buysens, verantwoordelijke smaakonderzoek bij het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt.
Het proefcentrum werkt hiervoor samen met de K.U. Leuven, het Vlaams Centrum voor de Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT), het Proefcentrum Hoogstraten en de Proeftuin voor aardbeien en houtig kleinfruit. "Wij willen een totaalbeeld krijgen van wat een kwaliteitsvolle aardbei is", aldus Saskia Buysens.
"Niet alleen de consumenten, ook de producenten, de handel en de distributie stellen specifieke eisen. Producenten kiezen voor een ras met hoog rendement en weinig productiekosten. Handel en distributie zijn vooral geïnteresseerd in houdbaarheid en transporteerbaarheid. En de consument wil vooral een lekkere aardbei", klinkt het.
"Uit al die informatie zullen we proberen parameters te identificeren die vertaald worden naar meetbare aspecten. Die kunnen de praktijkcentra gebruiken bij screenings van rassen en selecties op hun waarde voor de praktijk. Zo weten we dat we objectief die kwaliteitsaspecten meten die de keten belangrijk vindt".
"Van de consument willen we vooral te weten komen wat voor hem een lekkere aardbei is: is dat een zoete, een sappige aardbei of net een tikkeltje zuur? Waar let de consument op bij de aankoop, voor welke aardbeien gaat hij? De meest geschikte Flandria-aardbei vinden voor de Belgische markt is een uitdaging", zegt Buysens.
Om instrumentele metingen voor kwaliteitsparameters te kunnen ontwikkelen, stelt het proefcentrum eerst een analytisch sensorisch panel samen. "We willen dit panel trainen om aardbeien te beoordelen op smaak, aroma, textuur en visuele kenmerken, net zoals een machine dit zou doen: betrouwbaar en herhaalbaar. We zijn uiteraard benieuwd of metingen aan de hand van instrumenten correleren met de sensorische bevindingen van ons panel".
De proeftuinen zullen met een eenvormig systeem werken, zodat alle kwaliteitsmetingen op dezelfde manier gebeuren en cijfers vergelijkbaar zijn. Het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten (VCBT) en de K.U. Leuven zorgen voor wetenschappelijke onderbouwing. Instrumentele metingen hebben zo hun voordelen: ze zijn het meest objectief en doen veel werk in korte tijd.
"We willen op termijn dit kwaliteitssysteem voor aardbeien gebruiken om het meest geschikte aardbeiras voor de Belgische markt correct in te schatten maar ook om bijvoorbeeld minimale kwaliteitsnormen voor commercialisering in een keurmerk vast te leggen. Een voorwaarde is wel dat veel en diverse aardbeien op veel momenten geanalyseerd worden. Instrumentele metingen bieden dan voordelen", besluit Saskia Buysens. De eerste resultaten van de consumentenstudies van het proefcentrum worden dit najaar verwacht.

Bron: Belga

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