

Onderzoekers gaan werk maken van beter smakende tomaat

In het vakblad Proeftuinnieuws wordt de betekenis toegelicht van internationaal onderzoek naar de smaak van tomaten dat eerder dit jaar in het wetenschappelijk tijdschrift Science gepubliceerd werd. “Plantenveredeling is sterk gefocust op productie, ziekteresistentie en houdbaarheid. Selectie op productie of andere factoren gaat vaak ten koste van smaak en omgekeerd. Onderzoekers hebben ontdekt hoe aan de tomaten hun originele smaak kan worden teruggegeven. De sleutel blijkt te liggen in de genen van ‘oude’ tomatenrassen”, verduidelijkt Rob Moerkens van het Proefcentrum Hoogstraten. Hij legt ook uit dat kleinere vruchten een eerste stap zijn richting een betere smaak van tomaten.

🕒 10 MAART 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:

glastuinbouw

culinair



In het vakblad Proeftuinnieuws wordt de betekenis toegelicht van internationaal onderzoek naar de smaak van tomaten dat eerder dit jaar in het wetenschappelijk tijdschrift Science gepubliceerd werd. “Plantenveredeling is sterk gefocust op productie, ziekteresistentie en houdbaarheid. Selectie op productie of andere factoren gaat vaak ten koste van smaak en omgekeerd. Onderzoekers hebben ontdekt hoe aan de tomaten hun originele smaak kan worden teruggegeven. De sleutel blijkt te liggen in de genen van ‘oude’ tomatenrassen”, verduidelijkt Rob Moerkens van het Proefcentrum Hoogstraten. Hij legt ook uit dat kleinere vruchten een eerste stap zijn richting een betere smaak van tomaten.

In het rassenonderzoek is productie een bepalende factor, ook wanneer het over tomaten gaat. Al scoort een ras zeer sterk op kwaliteit en smaak, in de meeste gevallen bepaalt de productie of een teler voor dit ras zal kiezen of niet. Rob Moerkens van het Proefcentrum Hoogstraten legt in Proeftuinnieuws uit dat smaak bij tomaten bepaald wordt door suikers, zuren en vluchtige aromatische componenten. “Deze vluchtige componenten zijn slechts in extreem lage concentraties aanwezig, maar zijn wel zeer belangrijk voor de smaak.”

Net doordat deze vluchtige componenten maar in zeer lage concentraties voorkomen, en ook door de beperkte impact van één enkele component, zijn vele van deze stoffen verdwenen in het selectieproces naar de huidige tomatenvariëteiten. De minder goede smaak van tomaten waarover oudere generaties getuigen, is voor een groot deel toe te schrijven aan de verdunning van vele vluchtige aromatische componenten, welke een positieve invloed hadden op de smakelijkheid.

Een grote analyse van moderne en oude tomatenrassen heeft aangetoond dat vele genen die verantwoordelijk zijn voor de aanmaak van deze vluchtige aromatische componenten verdwenen zijn in de moderne rassen. Door deze genen terug te activeren, kan de smaak van tomaten verbeteren met minimale impact op de productie. “Het in Science gepubliceerde **onderzoek** (onder leiding van de universiteit van Florida in de Verenigde Staten, *nvdr.*) geeft wetenschappers de mogelijkheid om in de toekomst de smaak van tomaten te verbeteren”, scheidt Moerkens hoge verwachtingen.

Een eerste stap richting een betere smaak van tomaten zijn kleinere vruchten. Het suikergehalte is bij tomaten sterk gecorreleerd met het vruchtgewicht. Grote vruchten bevatten over het algemeen minder suiker en zijn dus minder smaakvol. “Aangezien deze suikers door de consument nog steeds als zeer lekker worden beschouwd, mogen we ze niet uit het oog verliezen in het veredelingsproces en tijdens de teelt”, zegt de onderzoeker. “Het is al langer

bekend dat ook na de oogst de smaak van tomaten sterk kan veranderen. Vooral het gekoeld bewaren van tomaten is nefast voor de smaak. Smaak is met andere woorden een complex gegeven en niet met één simpele ingreep te verbeteren.”

Bron: Proeftuinnieuws

Beeld: VILT TeeVee

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](#)