nieuws

Zoektocht naar geschikte aardbei voor consument & keten

nieuws

Een in 2009 opgestarte IWT-project probeert de wensen van de volledige keten met betrekking tot aardbeien in kaart te brengen. Consumenten gaan voor de smaak.

28 JUNI 2011 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:15

Lees meer over:
fruitteelt
onderzoek
consument

Bij de ontwikkeling van nieuwe aardbeirassen speelt de consument een belangrijke rol, meldt Flandriamail Professional. Daarom wordt in het stadium van productontwikkeling consumentenonderzoek uitgevoerd. Een in 2009 opgestarte IWT-project probeert de wensen van de volledige keten met betrekking tot aardbeien in kaart te brengen. Consumenten hechten naast kwaliteit en prijs vooral belang aan smaak.

Rasvernieuwing en kwaliteitsverbetering van groenten en fruit zijn essentieel voor de Vlaamse tuinbouwveilingen om de toekomst het hoofd te bieden. Ook voor aardbeien geldt dat wanneer de verwachtingen van de consument bekend zijn, nieuwe rassen nog beter afgestemd kunnen worden op de eisen van de markt. Uiteindelijk is het immers de consument die bepaalt of een nieuwe variëteit een succes wordt of niet.

"In de toekomst zullen nieuw geselecteerde aardbeirassen in de proeftuinen aan de resultaten van smaakonderzoeken worden getoetst", zegt Saskia Buysens. Zij is verantwoordelijk voor het smaakonderzoek dat uitgevoerd wordt bij het provinciaal proefcentrum groenteteelt Oost-Vlaanderen.

Consumenten beoordeelden de voorbije twee jaar de smakelijkheid van diverse soorten aardbeien en een aantal smaak- en textuurkenmerken. Focusgroepen met een tiental

consumenten per groep mochten discussiëren over wat consumenten van aardbeien verwachten en waarom ze überhaupt aardbeien kopen.
Naast kwaliteit en prijs blijkt smaak een belangrijk criterium bij de aankoop. "Eigenschappen die consumenten appreciëren en dus interessant zijn om op te nemen in een kwaliteitssysteem zijn smaak, kleur, fijne geur/aroma en een fris kroontje en steeltje", verduidelijkt Saskia Buysens. "Consumenten vinden een mooie, gezonde rode kleur, een conische vorm en een niet al te grote, natuurlijk glanzende en regelmatig gevormde aardbei heel aantrekkelijk."
Uit de smaakproeven concluderen wat een lekkere aardbei is voor de consument, blijkt niet eenvoudig. "Lekker is iets heel subjectief en dat geldt zeker voor aardbeien. Dé consument bestaat niet want niet iedereen verwacht hetzelfde", geeft de onderzoekster toe. Een sappige aardbei met veel smaak en een fijne geur werd door de meeste consumenten geapprecieerd. Ook zoetheid draagt in positieve zin bij terwijl stevigheid en zuurheid de smakelijkheid meer negatief beïnvloeden.
Vorig jaar gebeurden ook metingen binnen het Vlaams centrum voor bewaring van tuinbouwproducten (VCBT). Dezelfde vrucht werd getoetst zowel door het smaakpanel als door de machine om de variatie in smaak zo klein mogelijk te houden. Daarnaast gebeurden ook instrumentele metingen van de suikers, de zuren en de stevigheid. Voor echte conclusies is het nog wat te vroeg.
Buysens blikt al wel vooruit naar 2012 en kondigt aan dat projectpartners VCBT, K.U.Leuven, pcfruit in Tongeren en de proefcentra voor tuinbouw in Hoogstraten en groenteteelt in Kruishoutem de verwachtingen van de volledige keten gaan onderzoeken in het kader van het IWT-project 'Ontwikkeling van een kennisgebaseerd kwaliteitssysteem voor aardbeien' . Zowel telers als handelaars worden gepolst naar hun voorkeuren zodat alle vergaarde informatie kan resulteren in een kwaliteitssysteem voor aardbeien dat helpt om de meest geschikte rassen voor de hele keten te kiezen.

Bron: Flandriamail Professional

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