



# De Smaak van Vollegrondsproducten vaststellen

Wageningen UR Glastuinbouw

## Smaak

Smaak is toegevoegde waarde van uw producten. Wageningen UR Glastuinbouw in Bleiswijk heeft voor het bedrijfsleven diverse praktische tools ontwikkeld om de smaak van onder glas geteelde producten snel en objectief te kunnen vaststellen. Gedurende het seizoen proeven onze panels ook steeds meer product uit de vollegrond. Wij zijn een onafhankelijk kennisinstituut dat voor alle schakels in de keten werkt. Onze kennis kan u helpen om uw producten beter te maken. We stellen onze panels graag aan u voor.



## Consumentenpanel

De smaakbepaling van producten als koolsoorten, spruiten, krotten, peen, uien, pompoenen gebeurt met panels van consumenten, zowel mannen als vrouwen, de uiteindelijke kopers van uw mooie producten. Desgewenst kunnen wij uw product uniform garen voor de proevers. Wij gebruiken een panel van ongeveer 120 consumenten, waarvan er per sessie 40 worden opgeroepen. Dit hedonische panel bepaalt welke producten het lekkerst smaken.

## Expertpanel

Ons sensorische expertpanel bestaat uit 12 getrainde proevers die verschillende aspecten van smaak goed kunnen benoemen. Ze geven hiermee aan in welke smaakaspecten de producten verschillen. Expertpanels worden ingezet om de voorkeuren van consumenten beter te begrijpen.

## Superproevers en Kidspanel

Speciaal voor enkele klanten hebben we de dienst van de superproevers ontwikkeld. Superproevers zijn experts die in een rondetafelgesprek de smaak van een serie producten beschrijven. Superproevers worden ingezet voor het onderling vergelijken van kansrijke opvolgers van een benchmark. Ons Kidspanel is een hedonisch panel dat bestaat uit een getrainde groep kinderen van groep 7 en 8 op de basisschool.



Voor meer informatie:

Wageningen UR Glastuinbouw

Violierenweg 1, Postbus 20, 2665 ZG Bleiswijk

Mail: [wouter.verkerke@wur.nl](mailto:wouter.verkerke@wur.nl), Tel.: 0317 - 48 55 34

[www.glastuinbouw.wur.nl](http://www.glastuinbouw.wur.nl)