



## Resultaat Proeverij tomaatjes RIKILT op de Biovak

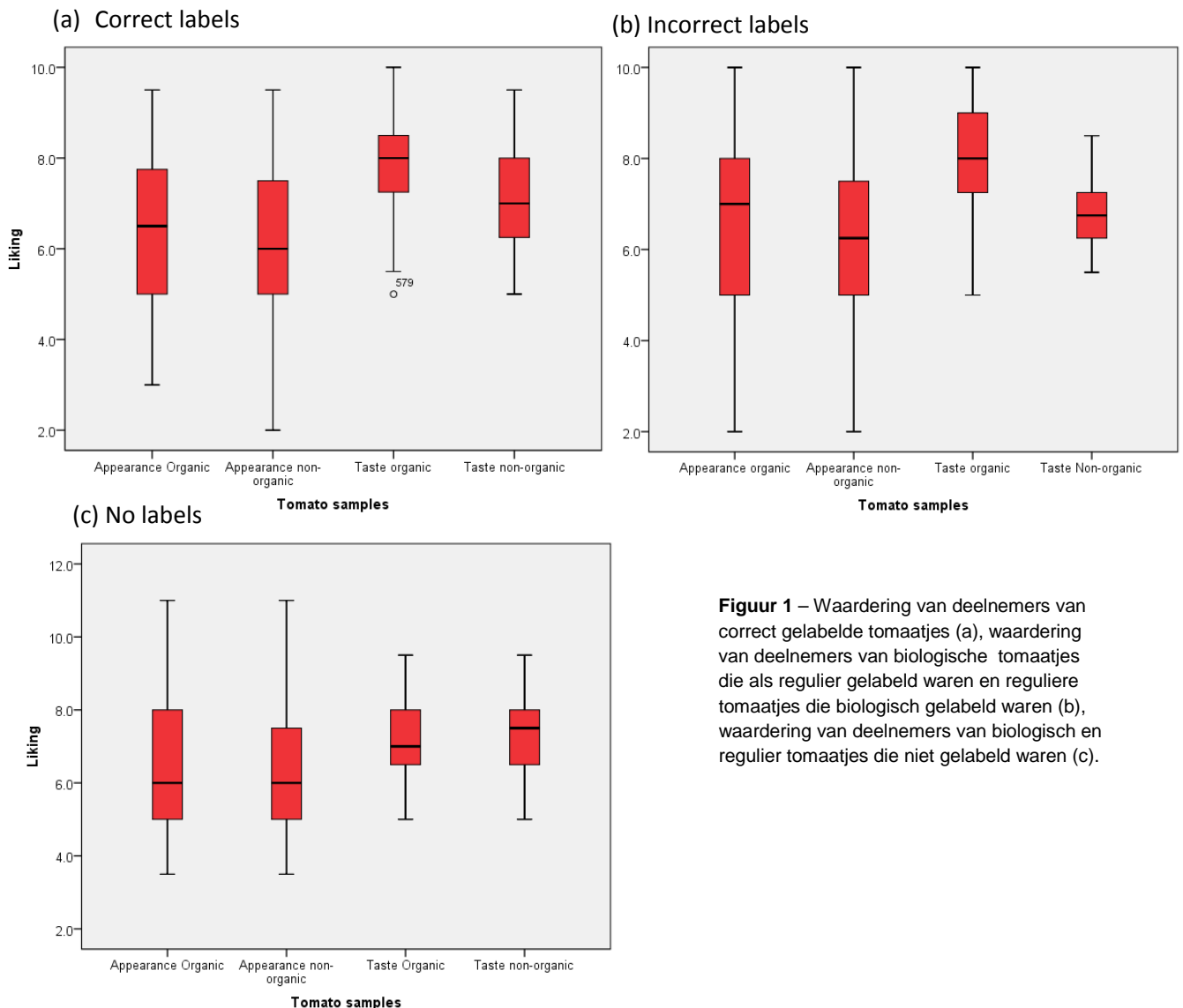
Tijdens de Biovak op 18 en 19 januari 2012 heeft RIKILT-Wageningen UR bezoekers uitgenodigd deel te nemen aan een cherry-tomaatjesproeverij. Daarbij werden biologische en reguliere tomaatjes aangeboden.

Bezoekers konden op een formulier scores tussen 0 – 12 aangeven voor wat betreft het uiterlijk en de smaak van de tomaatjes. In totaal hebben ca. 150 mensen deelgenomen die in drie groepen kunnen worden verdeeld:

1. Deelnemers die tomaten proefden die correct gelabeld waren.
2. Deelnemers die tomaten proefden die niet correct gelabeld waren (biologische tomaatjes hadden het label van gangbaar en andersom).
3. Deelnemers die tomaten proefden die niet gelabeld waren.

De uitkomst was als volgt:

- Deelnemers konden geen duidelijk verschil aangeven in uiterlijk tussen biologische en reguliere tomaatjes.
- Over het geheel genomen werd de smaak van de biologische tomaat beter gewaardeerd dan die van de gangbare.
- De biologische tomaten (dus ook de niet-correct gelabelde) scoorden qua smaak hoger dan de reguliere tomaten.
- De aanwezigheid van labels is van invloed op de smaakwaardering. Opmerkelijk is dat zodra een tomaatje gelabeld was (correct of incorrect) verschillen werden waargenomen en de echte biologische tomaatjes hoger scoorden.
- In zijn algemeenheid werden meer verschillen opgemerkt in smaak dan in uiterlijk tussen biologische en gangbare tomaatjes.



**Figuur 1** – Waardering van deelnemers van correct gelabelde tomaatjes (a), waardering van deelnemers van biologische tomaatjes die als regulier gelabeld waren en reguliere tomaatjes die biologisch gelabeld waren (b), waardering van deelnemers van biologisch en regulier tomaatjes die niet gelabeld waren (c).