

Een kwestie van smaak

Naast dat consumenten voor groente en fruit kiezen op basis van het uiterlijk, bijvoorbeeld de vorm en de kleur, wordt de smaak van het product steeds belangrijker. Wageningen UR onderzoekt dan ook steeds meer producten (vooral nieuwe rassen) op smaak.

Het Innovation & Demo Centre Flavour (IDC Smaak) is een platform waar onderzoek, veredeling, teelt, handel en retail nauw samenwerken om de smaak van verse groenten en fruit te promoten en te verbeteren. Wouter Verkerke is onderzoeker Smaak en Gezondheid van Glasgroenten en werkt voor Wageningen UR Glastuinbouw in Bleiswijk: “Het doel van het IDC Smaak is het overdragen van kennis rond smaak, gezondheid en meerwaardecreatie van verse groenten en fruit. Innovaties op het gebied van meerwaardecreatie bij verse groenten worden gedemonstreerd en doorontwikkeld. Zoals innovaties om de smaak te verbeteren, maar ook om de gehaltes aan gezonde voedingsstoffen te verhogen. Ook aan het vermarkten wordt gedacht met concepten om deze meerwaarde in de markt te zetten.”

Verbeteren

Wageningen UR Glastuinbouw werkt er als onafhankelijk kennisinstituut aan om snel en objectief de smaak van glastuinbouwproducten vast te stellen. Voor diverse producten is dat inmiddels gelukt. Wouter Verkerke: “De kennis van smaak kan helpen producten te verbeteren en biedt kansen om meerwaarde van het product aan te tonen.”

Panels

Voor het objectief vaststellen van smaak geven consumentenpanels aan welke producten ‘het lekkerst’ smaken. Overall is aan gedacht. Zo vertelt Verkerke dat een consu-



umentenpanel ook kan bestaan uit kinderen van groep 7 en 8 die de smaak van producten voor jongeren testen. Naast het consumentenpanel is er een panel van experts die getraind zijn op het herkennen en benoemen van smaakverschillen. Het doel van het expertpanel is om de voorkeuren van consumenten beter te begrijpen. Verkerke: “We werken hiervoor ook samen met externe smaakdeskundigen, zoals kok Guus Vredenburg, die ons helpt bij de training van de experts.”

Toetsingsmodel

Om de uitslag van het consumentenpanel te voorspellen is voor tomaat een toetsingsmodel ontwikkeld. Aan de hand van laboratoriummetingen kan snel, goedkoop en al vroeg in de veredelingsketen worden nagegaan welk smaakniveau een tomaat ongeveer heeft. Het model is binnenkort ook toepasbaar op paprika, meloen en aardbei.

Nieuw ras

Naktuinbouw onderzoekt nieuwe rassen momenteel op onderscheidbaarheid, uniformiteit en stabiliteit. Zou je kunnen zeggen dat als je niet aan een minimale kwaliteit, opbrengst en smaak voldoet, je het ras niet hoeft te introduceren? Verkerke: “Dat zeggen wij niet, maar veel van onze klanten wel. Onze rol is om bedrijven te helpen bij het objectief vaststellen van smaakniveaus. Het is aan de bedrijven welke keuze zij maken bij het introduceren van nieuwe rassen.”

Binnen het onderzoek van Naktuinbouw is er één gewas dat ook op smaak wordt beoordeeld, pepers. De onderzoekers van Naktuinbouw bepalen daarbij of het gaat om een hete of niet-hete peper en nemen dat mee in de rasbeschrijving. Of de peper heet is proeven de onderzoekers aan de stof capsaicine die wel of niet in de peper aanwezig is. Het smaakpanel van Wageningen UR Glas-

tuinbouw gaat hierin nog verder. Zij onderscheiden ook de smaakaspecten van pepers. Los van heetheid stelt dit gespecialiseerde panel ook de aroma's vast, zoals zoetheid, zuurheid en bitterheid.

Toekomst

De toekomst van smaak volgens Verkerke: "Door nieuwe technologieën, zoals receptor platforms, kun je de smaak nog sneller meten en wordt daardoor steeds meer door bedrijven toegepast." Daarnaast verwacht hij meer toetsingsmodellen voor smaak voor verschillende doelgroepen. Hiermee kunnen producenten inspelen op de 'personalized food' trend (op maat geproduceerd voedsel voor individuen of specifieke doelgroepen, zoals topsporters, obesitas- en kankerpatiënten). Mogelijk is het een kwestie van tijd tot dat ook Naktuinbouw gevraagd wordt rassen die opgaan voor kwekersrecht te onderzoeken op smaak en de vastgestelde smaakkenmerken in de beschrijving op te nemen. Tot die tijd volgt Naktuinbouw de ontwikkelingen op dit gebied.

