

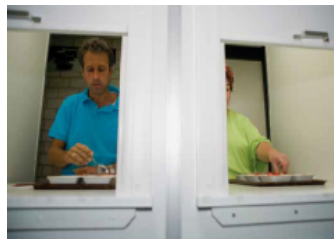
[Home](#)[Nieuws](#)[Sectoren en Thema's](#)[Dossiers A - Z](#)[bioKennisbank](#)

Dossier

Dossier

## Smaakvolle producten voor een betere afzet

**De biologische sector wil gezonde en lekkere producten leveren die op duurzame wijze zijn geproduceerd. Wetenschappelijk onderzoek naar smaak kan de biologische keten helpen om dit doel te bereiken.**



Welke mogelijkheden zijn er om de smaak van biologische producten te verbeteren? Hoe scheid je het kaf van het koren? En hoe is die betere smaak vervolgens te vermarkten? In 20 jaar onderzoek is veel ervaring opgedaan.

### — Item titel

Consumenten hebben veel verschillende drijfveren voor hun aankopen. De prijs is daarbij vaak één van de belangrijkste. Maar in onderzoeken kunnen sociaal wenselijke antwoorden een gekleurd beeld opleveren. Wordt er bijvoorbeeld aan consumenten op de winkelvloer gevraagd naar de reden van aankoop, dan wordt de smaak vaak prominent genoemd, terwijl die aan de buitenkant van producten niet waarneembaar is.

De beleving van smaak (de 'perceptie') kan sterk verschillen van de echte smaak (de 'technische smaak'). Deze materie is bijzonder complex, omdat de smaakperceptie door heel veel aspecten kan worden beïnvloed. Voor ketenpartijen is het dus van groot belang om data van smaakproeven te combineren met andere data. Door het inzetten van smaakpanels van consumenten en getrainde experts is goed te bepalen welke producten door een gemiddelde koper of eindgebruiker het beste op smaak worden gewaardeerd. Maar het panelonderzoek heeft ook nadelen. Zo zijn er vaak grote hoeveelheden van het product nodig, en hebben de consumentenpanels na een lange serie proeven hun buik er letterlijk en figuurlijk vol van. Zo ontstaat er ruis in de data. Ook is het voor klanten interessant om van heel veel nieuwe partijen het smaakniveau te weten, maar dit is in panels niet altijd mogelijk en brengt hoge kosten met zich mee.

Communiceren over duurzame of biologische productiemethoden lijkt niet op voorhand succesvol om 'light users' over de streep te trekken om meer biologische producten te kopen. Wat kan er dan wel gedaan worden om tot succesvolle introductie van biologische producten te komen?

- Ontwikkel en kies smaakvolle rassen
- Langzaam is lekkerder
- Sluit aan bij de beleving van de doelgroep
- Laat je inspireren door succesvolle introducties
- Maak de ketens meer effectief

### Smaak

*Smaak is een belangrijk element van de beleving van biologische producten, in elk geval bij de zogenaamde 'heavy users'. Om deze smaak wetenschappelijk te onderbouwen is erg lastig. Vaak zijn er teveel verschillen tussen producten, waardoor de verschillen in smaakbeleving van de proevers niet statistisch kunnen worden aangetoond. Om de omzet van biologische producten te verhogen, moet de sector dus werken aan 'beleving'. Smaak is daar slechts één onderdeel van. Voor omzetverhoging onder 'light users' (mensen die af en toe biologische producten kopen – zo'n 70 tot 80% van alle Nederlandse consumenten) moet je aansluiten bij hun beleving. Het verstrekken van informatie over de productiewijze, kon 'heavy users' bevestigen in hun keuze voor biologische producten. Bij 'light users' bleek deze informatie echter geen betere perceptie te bewerkstelligen.*

### Kernpublicaties

### Verwante publicaties

- [Smaakvolle producten voor een betere afzet \(bioKennis bericht\)](#)
- [De smaak is raak! \(artikel Ekoland\)](#)
- [Onderscheid op kwaliteit: Verdiepende literatuurstudie naar smaak- en gezondheidsstoffen in belangrijke biologische vollegrondsgroenten \(rapport Wageningen UR\)](#)
- [Uitgangsmateriaal voor smaakvolle producten: Kan plantaardig uitgangsmateriaal bijdragen aan de profilering van de biologische sector als leverancier van gezonde en smaakvolle producten? \(rapport Wageningen UR\)](#)
- [Marktkansen voor deels duurzame producten \(rapport LEI\)](#)
- [Herkomst in de supermarkt: Consumenten over de rol van herkomst bij hun voedselaankopen \(rapport LEI\)](#)
- [Aardappel met smaak? Verkenning naar de markt voor een biologische aardappel welke zich onderscheidt op smaak \(rapport Wageningen UR\)](#)

Kijk voor meer publicaties in de  
bioKennisbank

## Lopende projecten

- [De smaakvolle biologische aardappel](#)

**Trefwoorden:** smaak, smaakpanel, biologische producten

## Contact

Wouter Verkerke, Wageningen UR, [wouter.verkerke@wur.nl](mailto:wouter.verkerke@wur.nl)

- |                          |             |            |              |
|--------------------------|-------------|------------|--------------|
| > Projecten              | > Contact   | > Over ons | > Disclaimer |
| > Onderwijs              | > Webmaster |            |              |
| > Bedrijfsnetwerken      |             |            |              |
| > Praktijknetwerken      |             |            |              |
| > Keten- en themagroepen |             |            |              |
| > bioKennisberichten     |             |            |              |