



# Training van het Sensorische Expertpanel onder leiding van Guus Vredenburg

Wageningen UR Glastuinbouw

## Proeverij met Guus

Op dinsdag 14 december 2010 hebben 14 leden van het sensorische expertpanel van Wageningen UR Glastuinbouw een speciale smaaktraining gevolgd. Deze training werd gegeven door topkok Guus Vredenburg. Guus is een echte professional met een rijke ervaring, die beeldend kan vertellen over allerlei smaken en combinaties van smaken. Dit was dan ook duidelijk te merken: de veertien expertproevers hingen de hele middag aan zijn lippen. In deze smaaktraining was de focus op bijzondere smaken in diverse producten.

## Tomaat

Een van de producten was tomaat, welbekend bij de panelleden. Door Guus was de tomaat ontleed in verschillende onderdelen die afzonderlijk werden geproefd. Na alle onderdelen was uiteindelijk ook de gehele tomaat aan de beurt. Dit leverde verschillende smaken en een ander mondgevoel op.



Hieruit kwam naar voren dat de zuurheid in de afzonderlijke onderdelen een opvallend attribuut was. In de volledig intacte vrucht werd dit minder sterk ervaren.



## Andere producten, andere smaken

Naast tomaat werden ook andere producten geproefd o.a. jonge en oude kaas en makreel met en zonder zuurkool. De panelleden gaven bij deze laatste combinatie aan dat de zuurkool de rooksmak van de makreel versterkte. Zo werden er deze middag nog meer producten en combinaties geproefd. De panelleden hebben veel geleerd. Deze ervaring kunnen zij gaan gebruiken bij de komende smaakproeven.

## Training

Wageningen UR Glastuinbouw traint het sensorisch expertpanel regelmatig, zodat het vermogen om diverse smaken te herkennen en benoemen blijft groeien.

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)