

Smaakmodel tomaat aangepast aan nieuwe rassen



Wageningen UR Glastuinbouw heeft het smaakmodel voor tomaat verbeterd. Het model is nu geschikt om uitspraken te doen over de smaak van de nieuwste generatie tomatenrassen.

Met een smaakmodel kan, op grond van een aantal gemeten eigenschappen, tegen relatief lage kosten redelijk worden voorspeld wat smaakpanels zouden ervaren. Vooral zaadbedrijven gebruiken het model om grotere aantallen nieuwe rassen te testen. Vervolgens worden alleen de best scorende rassen onderworpen aan duurdere, maar gevoeliger, beoordelingen door speciale smaakpanels en

consumentenpanels. Het verbeterde smaakmodel is gefinancierd door de gezamenlijke zaadbedrijven via het Centre for BioSystems Genomics (CBSG).

Zuurheid

Het smaakmodel is op een aantal punten aangepast. Sinds de ontwikkeling van het smaakmodel is er namelijk veel op smaak is veredeld. Zo wordt voortaan ook de zuurheid gemeten om smaakverschillen aan te geven. Voorheen werd dat uit kostenbesparing niet gedaan, omdat bij de toenmalige rassen de zuurheid toch helemaal parallel liep met de zoetheid. Bij huidige rassen is dat niet altijd meer zo.

Voorheen gold ook lineair: hoe zoeter, hoe smaakvoller de tomaat gevonden werd. Met de komst van veel zoetere rassen vlakt die (aan zoet gekoppelde) toename in smaakwaardering echter af bij hoge niveaus van zoetheid. Die begrenzing is nu ook in het smaakmodel verwerkt. Dat geldt ook voor eigenschappen als sappigheid en stevigheid.

Absolute vergelijking

Voordeel van de smaakmodel-beoordelingen is dat er absolute uitspraken over smaakniveaus mee gedaan kunnen worden. De menselijke beoordeling door smaakpanels is wel gevoeliger, maar blijft beperkt tot relatieve uitspraken over welke vrucht beter smaakt ten opzichte van een andere. Met het smaakmodel kunnen ook rassen of partijen objectief met elkaar vergeleken worden die niet op hetzelfde tijdstip bemonsterd worden.

Volgens onderzoeker Wouter Verkerke van Wageningen UR Glastuinbouw opent de absolute smaakvergelijking met het model ook mogelijkheden voor een uniforme smaakaanduiding van rassen in de keten, zonder dat deze strand in discussies over individuele smaakvoorkeuren van enkele personen. In de toekomst zijn er wellicht mogelijkheden om een soort klasse-indeling in smaakniveaus te ontwikkelen die op de verpakking is te communiceren naar consumenten toe.

Contact



Wouter Verkerke

[visitekaartje](#)

wouter.verkerke@wur.nl

