

Snackgroenten – Groenten van de Toekomst!

Wouter Verkerke, Caroline Labrie, Siet Sijtsema, Nancy Holthuysen



Achtergrond

De productieketen was valk na de Tweede Wereldoorlog eerst en vooral gericht op het voeden van monden. In de loop der jaren is de maatschappij sterk veranderd. Consumenten zijn er inmiddels aan gewend dat er meer dan voldoende verse groente in de schappen ligt. Bovendien wordt er veel meer gereisd dan vroeger, zodat de smaak zich verder heeft ontwikkeld. En de vele nieuwe Nederlanders namen ook nieuwe gewoonten en voorkeuren met zich mee. Deze lange termijn ontwikkelingen brachten geleidelijk een sterke verandering teweeg in de wensen van de Nederlandse consument. Het onderzoek heeft zijn steentje bijgedragen aan het antwoord dat de Nederlandse glastuinbouw op deze verandering heeft geformuleerd, uiteraard altijd in nauwe samenwerking met ondernemers en overheid. In moderne kassen is het mogelijk om op een duurzame methode veilige, smakelijke en gezonde producten te telen. Zo verandert de glastuinbouw mee met de maatschappij. Producten van Moeder Natuur kunnen nu op elk bord terecht komen.

Doelstelling

- Wageningse onderzoekers hebben om deze ontwikkeling mogelijk te maken een smaakpanel van consumenten en getrainde experts opgericht dat alle Nederlandse groenten op smaak test.
- Veredelaars, telers en handelspartijen kunnen met deze objectieve cijfers beter inspelende op de wensen van de consument.
- Een nieuw onderzoekproject maakt gebruik van deze kennis, en richt zich speciaal op makkelijk te consumeren groenten: snackgroenten.
- In het schap ziet u er een paar voorbeelden van.



Resultaten

Smaak wordt voor een groot deel bepaald door de genetische achtergrond van de plant. Aan de hand van voorspellende modellen kan nu ook van grote aantallen nieuwe lijnen al in een vroeg stadium van de veredelingsketen het smaakniveau worden vastgesteld. Dit geeft duidelijker handvatten voor het bereiken van betere smaakniveaus in zowel veredeling als teelt. Doordat er nu snel veel objectieve cijfers over smaakniveaus van groenten beschikbaar zijn, kunnen ketenpartijen veel beter communiceren over smaakniveaus. De vervolgstap, om er echt iets aan te gaan doen, wordt hierdoor gefaciliteerd. Telers kunnen nu evidence based smakvolle rassen kiezen en optimaal gaan bijsturen op het gewenste smaakniveau. Supermarkten kunnen smaaksegmenten aanbieden, die gebaseerd zijn op harde cijfers.

Conclusies

- De stem van de consument kan tegenwoordig veel beter worden meegenomen dan vroeger het geval was.
- De genetica en teelt van smaak zijn nu veel beter bekend dan vroeger. Deze trend wordt verder voortgezet door het ontwikkelen van high-throughput methoden in de genetica.
- De consument kan nu veel gerichter kiezen voor smakvolle producten.

Snackgroenten – Groenten van de Toekomst!

Wouter Verkerke, Caroline Labrie, Siet Sijtsema, Nancy Holthuysen



Waarom doen we dit?

- Groenten zijn gezond. Als er te weinig groenten worden gegeten worden mensen dik en ongezond.
- Dat wil niemand, maar als we geen actie ondernemen gebeurt dat toch.
- Daarom onderzoeken we welke groenten het lekkerst zijn en welke het gemakkelijkst kunnen worden gegeten.
- Nieuwe snackgroenten kunnen helpen om je aanbevolen hoeveelheid per dag in een wip binnen te hebben.

Hoe doen we dit?

- Om te zorgen dat de lekkerste groenten worden geteeld, testen we eerst de smaak door ze te proeven.

Kom langs in de snackgroenten winkel!

- Deze moet je niet zomaar in je mond steken!



- Van deze kun je onbeperkt snacken!

