

Vijftig tinten pindakaas

Promovendus Hongwei Yu van de Wageningse Leerstoelgroep Food Quality and Design ontwikkelde een manier om de beste pinda's voor pindakaas te selecteren. Wereldwijd zijn er zo'n 40 duizend pinda-variëteiten. Naast de variëteit, hebben ook bodem en klimaat invloed op de smaak en de kwaliteit. Met lichtreflectie kon Yu de beste pinda's voor verschillende soorten pindakaas identificeren. Yu koppelde de gegevens van Chinese pindarassen via modellen aan chemische data. De modellen konden vervolgens via *machine learning* de nutriëntensamenstelling voorspellen op basis van de spectroscopiegegevens. Hij ontdekte dat pinda's met een hoog sacharosegehalte en weinig vet pindakaas opleveren met een goede textuur, die makkelijk smeert en die ruikt naar echte pindakaas. Heeft hij de beste pindakaas gemaakt? 'In theorie wel, maar er is sensorisch onderzoek nodig om te weten wat mensen ervan vinden.'



Jihuatian1 (JHT1)



Jinhua9 (JinH9)



Jinhua8 (JinH8)



Luhua11 (LH11)