

Bioweek 2012: honderden enthousiastelingen proefden aardbeien



Saskia Buysens (PCG)

Yves Hendrickx (PPK)

Er bestaan honderden variëteiten van aardbeien maar al jaren spant Elsanta bij de gangbare telers de kroon. Dit heeft vooral met de commerciële eigenschappen van de vrucht te maken en niet zozeer met smakelijkheid, productiviteit of resistentie tegen ziekten en plagen te maken. De biologische aardbeiteler staat hier in Vlaanderen veel dichterbij de consument en ervaart dagelijks dat de consument vooral voor versheid en voor smaak kiest. We zien binnen de biologische aardbeiteelt ook een grotere diversiteit aan variëteiten aanwezig. Deze variatie aan vruchten en smaken wordt beschouwd als een meerwaarde. Op het PPK 'Pamel' worden er proeven uitgevoerd om de eigenschappen van nieuwe variëteiten onder biologische omstandigheden te bepalen. Daarnaast is het ook belangrijk om de waardering van de consument voor deze nieuwe variëteiten te kennen. Daarom nam het PPK 'Pamel' naar aanleiding van de Bioweek 2012 het initiatief om een smaaktest te organiseren. We vonden in Bioforum, PCG en de dienst leefmilieu van de provincie Vlaams-Brabant enthousiaste partners. In het gastvrije Mieneninstituut te Leuven vonden we een geschikte locatie om de smaaktest uit te voeren. De eerste resultaten vindt u in onderstaand verslag zoals het door Saskia Buysens, verantwoordelijke smaakonderzoek bij het Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt Oost-Vlaanderen vzw gepubliceerd werd. Voor teelttechnische info over de geteste variëteiten kan u contact opnemen met het PPK 'Pamel'. Alle geteste variëteiten staan al minstens drie jaar in verschillende proeven opgenomen.

De Vlaamse markt handelt bijna uitsluitend in aardbeien van de variëteit Elsanta. Dat terwijl er verschillende variëteiten bestaan die topkwaliteit brengen. Dat is jammer, want veel gangbare en biologische boeren willen gewoon de beste kwaliteit aardbei voor de consument, met of zonder rasnaam. Maar welke variëteit vindt de consument het lekkerst?



Hiervoor organiseerden het PCG samen met het Provinciaal Proefcentrum voor Kleinfruit 'Pamel', Bioforum, de provincie Vlaams-Brabant en het Mieneninstituut een smaakproef aardbei in de Diestsestraat in Leuven. Vooraf geselecteerde consumenten op basis van geslacht en leeftijd proefden de vruchten van 5 aardbeivariëteiten (Darselect, Clery, Elsanta, Candiss en Elianny) uit biologische en/of gangbare teelt en beoordeelden ze op uiterlijk, geur, smakelijkheid, smaak en textuur. KU Leuven, afdeling BIOSYST- MeBioS analyseerde ook de hardheid, de brix, de suikers, de zuren en het aroma van deze aardbeien maar deze data zijn momenteel nog niet beschikbaar.

Wie heeft geproefd?

In totaal namen 306 consumenten, de helft mannen en de helft vrouwen, van 8 jaar tot meer dan 65 jaar oud, deel aan het onderzoek. Ongeveer 2/3 van de deelnemers woonden in de stad, iets meer dan 1/3 was afkomstig van het platteland. Tweeëndertig procent had universitaire studies gedaan, 28 % had een hogeschooldiploma, 22 % had een diploma secundair onderwijs en 12 % had een diploma lagere school als hoogste diploma. Slechts 4 % had geen diploma lagere school.



Ongeveer 40 % van de deelnemers waren gezinnen met kinderen, een kwart waren gezinnen zonder kinderen en telkens 17 % waren alleenstaand of inwonend bij de ouders. Tweeënzeventig procent van de ondervraagden waren verantwoordelijk voor de aankopen. Aardbeien werden het meest gekocht in de supermarkt (door 32 % van het panel) direct gevolgd door de aankoop op de markt (door 31 %). Daarna volgden bij de teler (17 %), andere kanalen, zoals kraampjes langs de weg, eigen tuin, bioshop of zelfoogstboerderij (10%) en de fruitwinkel (9%). Bijna 2/3 van de deelnemers aten minstens 1 keer per week aardbeien in het seizoen, 40 % zelfs meermaals in de week.

Een kwart verbruikte meermaals per maand aardbeien en de resterende 12 % at deze vruchten minder frequent.

Resultaten

De mooiste aardbeien in ogen van de consumenten zijn de vruchten van het ras Darselect uit gangbare grondteelt en die van het ras Elsanta uit bioteelt. Minder aantrekkelijk maar nog steeds aantrekkelijk met een score boven de 6 op een schaal van 'onaantrekkelijk' (1) tot 'heel aantrekkelijk' (9) zijn de aardbeien Clery en Darselect uit een biologische teelt. Deze laatste aardbeien waren wel bijna einde teelt.

De aardbeien van het ras Darselect uit biologische teelt hebben de lekkerste geur voor de consumenten gevolgd door de vruchten van de rassen Clery en Elianny uit biologische teelt en Darselect uit gangbare teelt. De geur van de aardbeien Candiss en Elsanta uit bioteelt is minder goed.

Clery aardbeien uit bioteelt zijn gemiddeld gezien de lekkerste aardbeien met een score van boven de 6 op een schaal van 'niet lekker' (1) tot 'heel lekker' (9). Ook de vruchten van de rassen Elianny, Candiss en Darselect uit een biologische teelt scoren ook goed op dit vlak. Minder lekker doch zeker niet slecht (smakelijkheidscore van ongeveer 5,5) zijn de vruchten van Darselect, gangbaar geteeld, en Elsanta, biologisch geteeld. Deze aardbeien zijn ook te weinig zoet en toch redelijk, zelfs wat te, zuur. De aardbeien Clery uit biologische teelt daarentegen zijn heel, soms iets te zoet voor de proevers en de vruchten Darselect uit biologische teelt hebben iets te weinig zuurheid.

Qua stevigheid zijn alle aardbeien uit het onderzoek vrijwel ideaal. Ook qua sappigheid zijn de meeste vruchten ideaal, enkel de vruchten Elianny, biologisch geteeld, zijn iets te sappig.

De aardbeien Clery, biologisch geteeld, wil men vrij zeker aankopen op basis van hun sensorische eigenschappen, de andere rassen, gangbaar en/of biologisch geteeld, zal men waarschijnlijk wel kopen. De aardbeien Elsanta zullen het minst waarschijnlijk aangekocht worden.

Verdere analyse zal uitwijzen of bepaalde aardbeien specifiek lekker zijn voor een of meerdere segmenten in de bevolking en waarom een bepaalde aardbei lekker of minder lekker wordt bevonden.

Tabellen: Acceptatie van uiterlijk, geur, smakelijkheid, smaak en textuur en aankoopbereidheid van/voor aardbeien van 5 rassen, gangbaar (G) of biologisch geteeld (B)

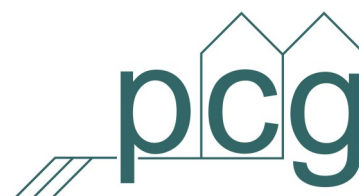
Rassen-teelt	Acceptatie uiterlijk	Acceptatie geur	Smakelijkheid	Zoetheid	Zuurheid
DARSELECT-G	7 a	5,25 ab	5,58 b	4,32 cd	5,51 a
CLERY-B	6,29 c	5,32 ab	6,14 a	5,15 a	4,67 cd
DARSELECT-B	6,12 c	5,61 a	5,84 ab	4,88 ab	4,56 d
ELSANTA-B	6,71 ab	4,85 bc	5,44 b	4,28 d	5,26 ab
CANDISS-B	6,37 bc	4,45 c	5,76 ab	4,83 ab	4,9 cd
ELIANNY-B	6,46 bc	5,16 ab	5,89 ab	4,71 bc	4,96 bc
gemiddelde	6,49	5,11	5,78	4,7	4,98
p-value ANOVA	0	0	0,01	0	0

niet mooi	1	niet lekker	1	niet lekker	1	veel te weinig	1	veel te weinig	1
heel mooi	9	heel lekker	9	heel lekker	9	veel te veel	9	veel te veel	9
						juist goed	5	juist goed	5

Rassen-teelt	Stevigheid	Sappigheid	Aankopen?
DARSELECT-G	5 ab	5,22 ab	5,42 ab
CLERY-B	5,08 ab	4,95 c	5,94 a
DARSELECT-B	4,96 ab	5,18 abc	5,44 ab
ELSANTA-B	5,2 a	5,05 bc	5,27 b
CANDISS-B	5,01 ab	5,17 abc	5,4 ab
ELIANNY-B	4,84 b	5,37 a	5,44 ab
gemiddelde	5,02	5,16	5,49
p-value ANOVA	0	0	0

veel te weinig	1	veel te weinig	1	helemaal niet	1
veel te veel	9	veel te veel	9	heel zeker	9
juist goed	5	juist goed	5		

BioForum VLAANDEREN
vzw
KOPELORGANISATIE VAN DE BIOLOGISCHE LANDBOUW & VOEDING



Contactpersonen: Saskia Buysens (PCG)

Tel: +32 (0)9 381 86 86

E-mail: saskia.buysens@proefcentrum-kruishoutem.be

Yves Hendrickx (PPK)

Tel: 054/32 08 46

E-mail: yves.hendrickx@vlaamsbrabant.be