

## Welke biologische tomatomaat verkiest de consument?



Saskia Buysens, Justine Dewitte

**Project:** *Kwaliteit doorheen het biologisch productieproces van vruchtgroenten in kas: Smakelijke biotomaten*

**Doelstelling:** *Door het uitvoeren van een smaaktest kan dit aspect worden meegenomen bij de rassenkeuze van biologische tomatomaat.*

**Organisatie:** *PCG, Provinciaal Proefcentrum voor de Groenteteelt Oost-Vlaanderen*

**Periode:** *maart 2010—november 2010*

*Consumenten kopen biologisch geteelde groenten en fruit enerzijds omdat ze bezorgd zijn om hun gezondheid maar anderzijds ook omdat deze lekkerder (zouden) zijn. Een goede smaak is dus belangrijk voor bioproducten.*



Daarom werd begin september 2010 een consumententest uitgevoerd met 67 consumenten op tomaten van 8 rassen uit een biologische teelt. Deze consumenten beoordeelden de smakelijkheid, de smaak en de textuur van de vruchten als ook hoe aantrekkelijk het uiterlijk was. Daarnaast werd ook het opgelostestofgehalte, als maat voor de zoetheid van de vruchten, gemeten.

Alle objecten werden op 26 augustus geoogst uit een proef gelegen op het PCG. Deze tomaten wa-

ren gezaaid op 19 april en geplant op 11 juni 2010. De eerste tomaten werden geoogst op 5 augustus 2010. De tomaten voor de smaakproef werden op 16°C bewaard tot gebruik.

### **Ook in een biologische teelt scoort het ras Bonaparte goed op vlak van smaak**

Bonaparte bleek de lekkerste tomatomaat te geven in de biologische teelt (tabel 1). Dat is niet echt verwonderlijk want ook in de gangbare teelt is dit ras een van de toppers op gebied van smaak. De gemiddelde score voor smakelijkheid voor dit ras was 6,5. Meer dan 60 % van de proevers vonden deze tomaten heel lekker terwijl minder dan 8 % van alle consumenten deze tomaten als niet smakelijk ervoeren. Ook heel lekker voor consumenten waren de tomaten van de rassen Doloress en Mauritius met een gemiddelde smaakscore van meer dan 6,0. Minder gewaardeerd door de consumenten alhoewel nog steeds lekker waren de tomaten van de rassen Levanzo en Locatelli. Deze tomaten hadden een lagere gemiddelde smaakscore van 5,2 en 5,5 respectievelijk en werden door 35 en 25 % respectievelijk van de consumenten als niet lekker ervaren.

Alle geteste tomaten waren te weinig zoet voor de consumenten. Het opgelostestofgehalte van de tomaten, een maat voor hun zoetheid, varieerde tussen 4,70 °Brix voor de tomaten van het ras RZ 72-478 en 4,07 °Brix voor de vruchten van het ras Beaumonde. Ook Locatelli tomaten hadden een iets lage-

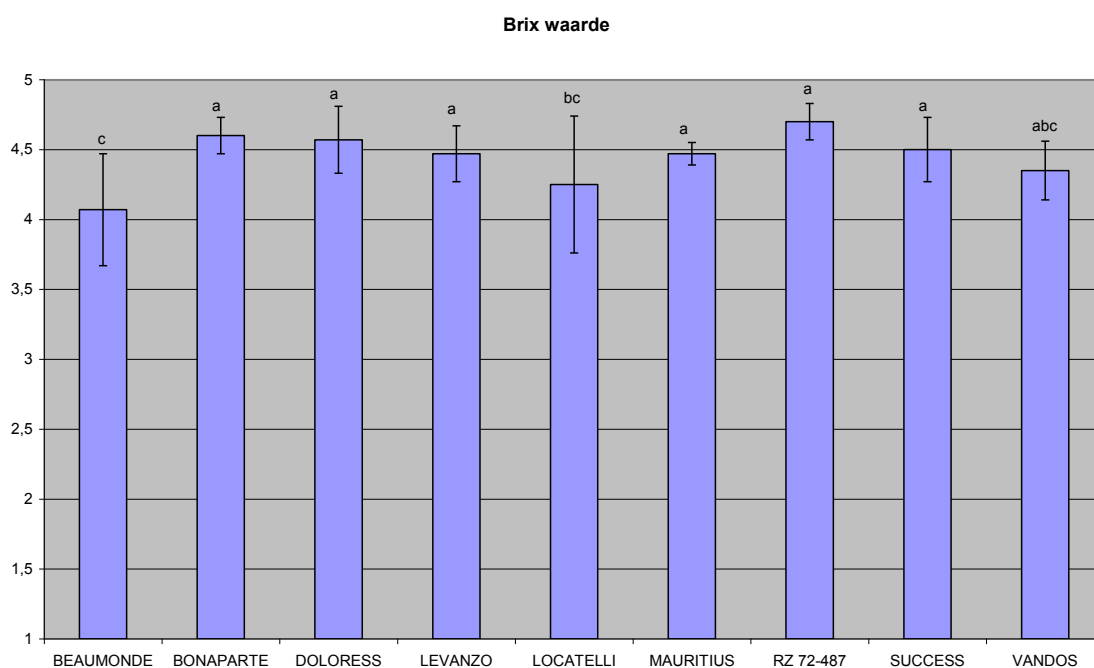
Tabel 1

ras	smakelijkheid	zoetheid	zuurheid	stevigheid	schil	uiterlijk		
BEAUMONDE	5,83 abc	3,16 abc	3,66 d	3,72 ab	4,46 cd	6,83 ab		
BONAPARTE	6,51 a	3,64 a	3,90 cd	3,67 ab	4,34 d	5,97 c		
DOLORESS	6,16 ab	3,61 ab	3,88 cd	3,61 ab	4,79 abcd	6,16 bc		
LEVANZO	5,20 c	2,94 c	4,73 a	4,00 a	4,84 abc	7,67 d		
LOCATELLI	5,52 bc	3,04 c	4,57 a	3,78 ab	4,98 ab	6,96 a		
MAURITIUS	6,09 ab	3,18 abc	4,28 abc	3,35 b	4,82 abc	6,35 abc		
RZ 72-487	5,93 abc	3,13 bc	4,46 ab	3,88 a	5,04 a	6,20 bc		
SUCCESS	5,87 abc	3,42 abc	4,00 bcd	3,60 ab	4,54 bcd	6,96 a		
VANDOS	5,79 abc	3,42 abc	3,79 cd	3,75 ab	4,99 ab	6,08 c		
	abs. niet lekker heel lekker	0 10	te weinig juist goed te veel	1 4 7	te weinig juist goed te veel	1 4 7	abs. niet mooi heel mooi	0 10
p-waarde	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01		

re opgelostestofgehalte. De variatie tussen de tomaten was groot voor dit laatste ras (figuur 1). De lekkerste tomaten hadden een optimale zuurheid terwijl de minst lekkere tomaten uit de proef eerder iets te zuur waren. Qua stevigheid voldeden alle geteste tomaten. Tomaten van het ras RZ 72-487 hadden een iets te taaie schil voor de consumenten samen met de tomaten van de rassen Vandos en Locatelli.

### De lekkerste biologische trostomaat is niet altijd de meest aantrekkelijke

Het ras Levanzo bleek de mooiste biotomaten te hebben in de ogen van de consumenten (tabel 1). Ook Success en Locatelli waren rassen met hele mooie tomaten voor de consumenten. Voornoemde rassen hadden significant meer aantrekkelijke tomaten dan de rassen Bonaparte en Vandos. De vruchten waren aantrekkelijk voor meer dan ¾ van de



Figuur 1: Opgelostestofgehalte van de trostomaten. Error bars geven het 95 % betrouwbaarheids-interval van het gemiddelde weer.



Foto: Tomaten voor de beoordeling van de aantrekkelijkheid van het uiterlijk. Van links boven naar rechtsonder: Vandos (687), Beaumonde (011), Levanzo (173), Doloress (849), Success (430, rechts midden), Locatelli (268), Mauritius (715), Bonaparte (592) en RZ 72-487 (544).

consumenten en helemaal niet mooi voor minder dan 6 % van de proevers. Tomaten Bonaparte en Vandos daarentegen waren aantrekkelijk voor iets meer dan de helft van de consumenten maar hadden toch nog een hoge gemiddelde score voor aantrekkelijk uiterlijk: ze waren dus zeker niet onaantrekkelijk. Wel dient opgemerkt te worden dat de zetting van de biotrostomaten een periode niet zo goed was verlopen waardoor de trossen van de meeste rassen niet optimaal gevormd waren. Op moment van oogst was zeker Bonaparte er slecht aan toe (foto).

### Besluit

Het is niet gemakkelijk om op basis van dit onderzoek de beste biologische trostomaat voor een consument te kiezen. De lekkerste tomaten scoren immers minder op het gebied van uiterlijke kenmerken en omgekeerd. Bij de geteste tomaten zijn echter geen echt onaantrekkelijke trostomaten dus voluit voor de beste smaak gaan, is een goede optie. Zeker omdat de resultaten voor aantrekkelijk uiterlijk nog beter kunnen zijn bij een optimale zetting.

Tomaten van de rassen Bonaparte (Rijk Zwaan), Doloress (Monsanto) en Mauritius (Rijk Zwaan) zijn een goede keuze want ze zijn heel lekker voor de consumenten. Tomaten van de rassen Levanzo (Rijk Zwaan) en Locatelli (Rijk Zwaan) daarentegen scoren iets minder op gebied van smaak: ze zijn minder zoet en ook te zuur voor de proevers. De stevigheid van alle tomaten is goed, de schil daarentegen is voor allemaal aan de taaie kant met als uitschieters de tomaten RZ 72-487 (Rijk Zwaan), Vandos (Vandenberg Seeds) en Locatelli (Rijk Zwaan).

**Contactpersoon:** Justine Dewitte, Saskia Buysens (PCG)

**Tel:** +32 (0)9 381 86 86

**E-mail:** justine.dewitte@proefcentrum-kruishoutem.be, saskia.buysens@proefcentrum-kruishoutem.be