

Bioweek 2012: honderden enthousiastelingen proefden tomaten



Smaakteam PCG

Tijdens de opendeurdag voor het grote publiek op het bedrijf van Cindy en Krist in Assenede werden de bezoekers uitgenodigd om deel te nemen aan een smaakonderzoek 'coeur de boeuf' tomaten. Vier rassen afkomstig van verschillende bedrijven werden beoordeeld op smakelijkheid, smaak, zoet- en zuurheid, textuur, sappig- en stevigheid en taaheid van de schil door 150 personen.



Eerste resultaten

Cauralina en Corazon hebben de lekkerste coeur de boeuf tomaten, gevolgd door Tomawak. De tomaat Rugantina valt wat tegen voor de proevers.

Rugantino tomaten hebben een minder goede smaak en textuur. Vooral de zoetheid is wat te weinig; zuurheid, sappigheid en stevigheid als ook taaheid schil van de vruchten zijn goed.

Cauralina tomaten hebben een goede smaak, zijn optimaal van zoetheid maar ietsje te zuur, ook de textuur is heel goed (de beste van allemaal), al hun sappigheid, stevigheid en taaheid van de schil wat te hoog.

Corazon tomaten hebben ook een goede smaak, zijn heel zoet (soms een beetje te) en perfect van zuurheid. Hun textuur is ook goed al is, net zoals voor het ras Cauralina, de sappigheid, de stevigheid en de taaheid van de schil wat te hoog.

Tomawak tomaten tenslotte hebben ook een goede smaak en textuur, zoetheid en zuurheid zijn bijna perfect en weer zijn sappigheid, stevigheid en taaheid van de schil wat aan de hoge kant.

Wel dient opgemerkt te worden dat de tomaten afkomstig waren van verschillende bedrijven en dat naast ras ook teelttechniek, plantdatum, ... een rol kan gespeeld hebben in de bekomen resultaten.

Tabellen: Smakelijkheid, acceptatie smaak (zoetheid en zuurheid) en textuur (sappigheid, stevigheid en taaheid schil) van 'Coeur de Boeuf'-tomaten

Rassen	Smakelijkheid	Smaak	Zoetheid	Zuurheid
CAURALINA (GAUTIER)	6,38 a	6,29 a	4,99 b	5,40 a
CORAZON (CLAUSE)	6,45 a	6,32 a	5,45 a	5,08 ab
TOMAWAK (S&G)	6,07 a	5,96 a	4,89 b	4,98 b
RUGANTINO (RZ)	5,05 b	4,90 b	4,12 c	5,07 ab
gemiddelde	5,99	5,87	4,86	5,13
p-value ANOVA	0	0	0,01	0,04
	niet lekker 1 heel lekker 9	niet goed 1 heel goed 9	veel te weinig 1 veel te veel 9 juist goed 5	veel te weinig 1 veel te veel 9 juist goed 5
Rassen	Textuur	Sappigheid	Stevigheid	Schil
CAURALINA (GAUTIER)	6,37 b	5,65 a	5,67 a	5,74 a
CORAZON (CLAUSE)	5,81 a	5,82 a	5,22 b	5,53 ab
TOMAWAK (S&G)	5,80 a	5,68 a	5,26 b	5,56 ab
RUGANTINO (RZ)	4,88 c	5,18 b	4,98 b	5,31 b
gemiddelde	5,72	5,58	5,28	5,54
p-value ANOVA	0	0	0,01	0,04
	niet goed 1 heel goed 9	veel te droog 1 veel te sappig 9 juist goed 5	veel te slap 1 veel te stevig 9 juist goed 5	veel te zacht 1 veel te hard 9 juist goed 5

Contactpersoon: Saskia Buysens (PCG)

Tel: +32 (0)9 381 86 86

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