

# Welke rassen Coeur de Boeuf zijn geschikt voor Belgisch klimaat?

*Coeur de Boeuf wordt voornamelijk in het Zuiden, in een iets warmer klimaat geteeld. Verschillende rassen worden aangeboden door de zaadhuizen maar wellicht reageren deze in de serre niet allemaal hetzelfde op het Belgische klimaat. In deze rassenproef werd nagegaan welke rassen het meest geschikt zijn voor een biologische teelt in dergelijke omstandigheden.*

## Proefopzet en teeltverloop

De rassen werden gezaaid op 30 november 2011 om vervolgens te planten op 25 januari 2012 in vier herhalingen. Er werd in vollegrond geplant op een dichtheid van 2 planten/m<sup>2</sup>; vanaf de vijfde tros werd een extra stengel aangehouden om de twee planten (drie stengels/m<sup>2</sup>). Er werd gesnoeid op vier tomaten per tros. De eerste oogst vond plaats op 23 april.

Coeur de Boeuf staat gekend als een smaakvolle tomaat. Om die reden werd op 10 juni 2012 eveneens een smaakproef uitgevoerd op sommige rassen. Drie van de vier rassen waren voor deze smaakproef afkomstig van de rassenproef op het PCG, één ras was afkomstig van een biologische teler. De tomaten werden door 150 panelleden geproefd vier dagen na de oogst; de bewaring gebeurde op 16°C.

## Rassenbespreking

**Arawak** (Syngenta) toonde een lichte trend van iets minder productie. Het aantal klasse-1-vruchten lag beduidend laag. Het vruchtgewicht was gemiddeld. De vruchtbeoordeling scoorde iets lager dan gemiddeld; dit voor afrijping, uniformiteit van de vrucht en houdbaarheid. De vorm was wel mooi, de Brix-waarde gemiddeld. Over de volledige lijn van gewasbeoordeling kwam Arawak er gemiddeld uit. De oedeemvorming bij het begin van de teelt was ernstig. Dit ras werd niet opgenomen in de smaaktest.

**Couralina** (Gautier) vertoonde een positieve trend qua opbrengst. Het aantal stuks klasse 1 was nochtans lager dan gemiddeld, maar het vruchtgewicht was dan weer significant



hoger dan de meeste rassen. Afrijping, houdbaarheid en Brix-waarde waren algemeen behoorlijk in orde. De vorm was echter atypisch voor het 'Coeur de Boeuf'-type daar het neigde naar een puntige aardbeivorm. Op het einde van de teelt kwamen eveneens ongewenste verkleuringen voor. Het gewas vertoonde een gevoeligheid voor echte en valse meeldauw. Van de oedeemvorming bij aanvang van de teelt bleef dit ras echter gevrijwaard. Uit de smaakproef bleek dat de tomaten een goede smaak hadden, optimaal van zoetheid waren maar ietsje te zuur, ook de textuur was heel goed (de beste van allemaal), al was hun sappigheid, stevigheid en taaheid van de schil wat te hoog.

**Corazon** (Clause) behaalde een gemiddelde opbrengst. Het lagere vruchtgewicht werd gecompenseerd door het hoger aantal stuks per m<sup>2</sup>.

Tabel 1. – Overzicht van de rassen

Object nr	Ras	Zaadhuis	Zaadbehandeling	Omschrijving
41	Arawak	Syngenta	NCB	ribbels bovenaan, peervorm
42	Couralina F1	Gautier	NCB	puntig, aardbeivorm
43	Corazon	Clause	NCB	beetje ribbels bovenaan, behoorlijk
44	Rugantino	Rijk Zwaan	Bio	ribbels bovenaan, ronde peervorm
45	ST 7639	Uniseeds	NCB	beetje ribbels bovenaan, platronnd
46	Tomawak	Syngenta	NCB	ribbels bovenaan, rond

**Tabel 2. - Productie- en Brix-waarde. Gemiddelden gevolgd door eenzelfde letter zijn niet significant verschillend.**

Object	Totale productie gram/m <sup>2</sup>	Klasse 1		Brix
		# stuks/m <sup>2</sup>	Vruchtgewicht (g)	
Arawak	37958	189,1 c	200,7 b	5,7 ab
Couralina F1	46727	206,8 bc	226 a	5,3 ab
Corazon	40890	258,9 a	157,9 c	6 a
Rugantino	39423	240,4 ab	164 c	5,9 ab
ST 7639	42504	214 abc	198,6 b	5,8 ab
Tomawak	43208	180,8 c	238,9 a	5,3 b
Gemiddelde	41785	215	197,7	5,7
p-waarde	0,11	0	0	0,02

**Tabel 3. - Gewasbeoordeling op het begin en einde van de teelt. Gemiddelden gevolgd door eenzelfde letter zijn niet significant verschillend.**

Ras	Aandoening (oedeem?) blad en stengel	Echte meeldauw	Echte meeldauw	Valse meeldauw	Lengte plant (cm)
	begin teelt	begin teelt	einde teelt	einde teelt	einde teelt
Arawak	4,5 cd	4,3	5,6	6,2 ab	844 a
Couralina F1	9 a	2	3,5	5 b	852 a
Corazon	8 ab	4,6	5,3	5,3 b	748 b
Rugantino	4 d	6,4	4,9	8,2 a	753 b
ST 7639	5,5 c	4,6	5,1	8,6 a	754 b
Tomawak	7,5 b	4,5	4,9	5,9 ab	870 a
Gemiddelde	6,4	4,4	4,9	6,5	803,5
p-waarde	0.00		0,18	0	0
1=	veel	veel	veel	veel	
9=	geen	geen	geen	geen	

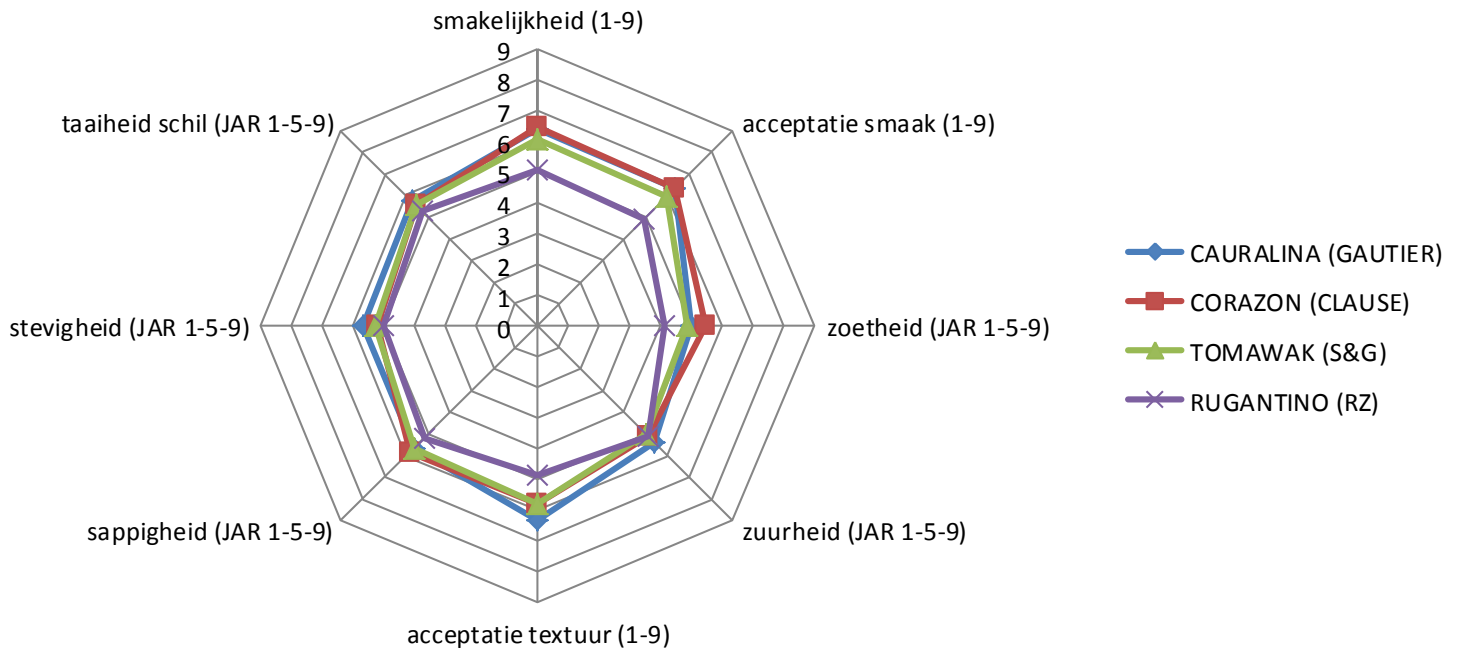
De vruchtbeoordeling was beter dan het gemiddelde. Voornamelijk de houdbaarheid en de Brix-waarde staken er positief bovenuit. Tijdens de gewasbeoordeling werd een sterke aantasting van valse meeldauw waargenomen. De oedeemvorming bij het begin van de teelt bleef onder controle. De tomaten hadden een goede smaak, waren heel zoet (soms een beetje te) en perfect van zuurheid. Hun textuur was ook goed al was, net zoals voor het ras Couralina, de sappigheid, de stevigheid en de taatheid van de schil wat te hoog.

**Rugantino** (Rijk Zwaan) scoorde gemiddeld naar opbrengst toe. Het vruchtgewicht was significant lager dan de meeste rassen, het aantal stuks per m<sup>2</sup> was hoger dan het gemiddelde. De vruchtbeoordeling was over de hele lijn gemiddeld. Het gewas bleef redelijk gespaard van valse meeldauw, de oedeemvorming bij het begin van de teelt was echter zo erg dat het gewas dit bijna niet te boven kwam. Naar aantasting van echte meeldauw vertoonde het gewas een licht positieve trend. Voor de smaakproef was Rugantino afkomstig van een biologische teler en deze tomaten werden dus onder iets andere groeiomstandigheden geteeld. Dat zou een rol kunnen ge-

speeld hebben bij de smaakbeoordeling. Tijdens de smaakproef vond het panel dat deze tomaten een minder goede smaak en textuur hadden. Vooral de zoetheid was wat te weinig; zuurheid, sappigheid en stevigheid alsook taatheid van de schil van de vruchten waren goed.

**ST 7639** (Uniseeds) had een gemiddelde opbrengst. Ook het aantal stuks per m<sup>2</sup> en het vruchtgewicht waren gemiddeld. Tijdens de teelt was er een grote verscheidenheid in houdbaarheid van de vruchten, die een gemiddelde Brix-waarde hadden. Het gewas scheen iets opener te zijn, wat een positief effect zou kunnen hebben op aantasting van schimmelsiektes. De aantasting van echte meeldauw was gemiddeld, voor valse meeldauw scoorde het ras goed. De oedeemvorming bij het begin van de teelt was echter in vrij ernstige mate aanwezig. Het ras werd niet mee opgenomen in de smaakproef.

**Tomawak** (Syngenta) scoorde gemiddeld tot goed qua productie. De vruchten waren significant zwaarder dan vele andere rassen; het aantal stuks per m<sup>2</sup> lag laag. De vruchtkwaliteit van Tomawak was iets minder.



**Figuur 1. - Smakenlijkheid, smaak- en textuurkenmerken van Coeur de Boeuf tomaten in juni 2012. Gemiddelde van 150 panelleden. Scores tussen 1 (niet lekker of niet goed) en 9 (heel lekker of heel goed), behalve voor JAR waar 1 = veel te weinig, 5 = juist goed en 9 = veel te veel. (Voor deze figuur in kleur: ga naar [www.biopraktijk.be](http://www.biopraktijk.be))**

De houdbaarheid en Brix-waarde vertoonden een negatieve trend. De vruchtvorm was een mooie typische Coeur de Boeuf, zoals de afzet wenst. Het gewas werd behoorlijk lang, was iets geslotener en had een gemiddelde aantastingsgraad van valse en echte meeldauw. De oedeemaandoening bij het begin van de teelt bleef binnen de perken. De tomaten hadden een goede smaak en textuur. Zoetheid en zuurheid waren bijna perfect, en ook bij dit ras waren sappigheid, stevigheid en taaiheid van de schil wat aan de hoge kant.

#### Besluit

De rassen opgenomen in deze proef zijn aan elkaar gewaagd. Rugantino, Arawak en ST 7639 vertoonden een sterke oedeemvorming tijdens het eerste deel van de teelt, wat mogelijks te wijten is aan het Belgisch klimaat. Daardoor was in die periode de kans op uitval groter en werd ook de productie in lichte mate geremd. De keuze zou kunnen gemaakt worden aan de hand van de prioriteiten die de teler zelf heeft. Indien iets zwaardere vruchten gewild zijn, is het ras Tomawak geschikt. Couralina zit in dezelfde vruchtgewichtsklasse maar is door zijn atypische vorm veel minder geschikt. Indien eerder kleinere vruchten gewenst zijn, zijn Corazon en eventueel Rugantino een geschikte keuze.

**Contactpersonen:** Justine Dewitte (PCG)

**TEL:** 09 381 86 86

**E-mail:** [justine.dewitte@proefcentrum-kruishoutem.be](mailto:justine.dewitte@proefcentrum-kruishoutem.be)