

Snel smaakonderzoek is gewild

De opkomst van lekkere tomaten in de Nederlandse supermarkten is mede te danken aan nieuwe methoden om de smaak snel te meten. Dat zegt Wouter Verkerke, verantwoordelijk voor het smaakonderzoek bij Wageningen UR Glastuinbouw.

Wageningen UR Glastuinbouw kan bedrijven verschillende vormen van smaakonderzoek aanbieden. Van panelonderzoek waarin getrainde deskundigen of gewone Bleiswijkers hun oordeel geven tot een snel 'smaakmodel', dat de smaak van de tomaat voorspelt op basis van metingen aan de samenstelling en textuur van de vrucht.

Vooraf het smaakmodel is gewild, zegt Verkerke. 'Er is in de sector veel behoefte aan tools die snel resultaat opleveren.' Zaadbedrijven gebruiken de test om snel te screenen of nieuwe tomatenrassen kansrijk zijn. Daarvoor zijn uitgebreide testen met fijnproevers vaak niet nodig. 'Bedrijven komen ook graag naar ons toe omdat wij onafhankelijk zijn. Als je bij supermarktketen Tesco moet uitleggen dat jouw tomaten echt lekker zijn, helpt het om een rapport van Wageningen mee te kunnen nemen.' Dit jaar komt een vergelijkbaar model voor paprika's beschikbaar. Wageningen UR Glastuinbouw startte twintig jaar geleden met het smaakonderzoek, mede



'Als je de supermarkt moet uitleggen dat jouw tomaten echt lekker zijn, helpt een rapport van Wageningen.'

naar aanleiding van de Wasserbombe-affaire in Duitsland, die Nederlandse tomaten een slecht imago gaf. Inmiddels mag Verkerke alle grote Nederlandse veredelingsbedrijven tot zijn klanten rekenen.

In 2011 lanceerde Wageningen UR Glastuinbouw ook een kindersmaakpanel. Dat zou kunnen helpen bij het ontwikkelen van nieuwe groente- en fruitrassen die kinderen verleiden om minder te snoepen en meer groente en fruit te eten. Het panel kreeg veel aandacht

in de pers, maar trok nog maar weinig klanten, zegt Verkerke. 'Veredelaars vinden die doelgroep kennelijk toch te beperkt of denken dat smaakonderzoek voor die groep niet nodig is. Maar we geven nog niet op. We hopen nu dat we onze kennis en ervaring kunnen gaan delen met Kokkerelli's Kids University for Cooking.'

Contact: wouter.verkerke@wur.nl
0317 - 48 55 34