

# Aromameter onthult smaakverlies groente en fruit

**Een tomaat in de koelkast verliest al snel onomkeerbaar zijn smaak. Dat blijkt uit metingen met een nieuw apparaat, ontwikkeld door Wageningen UR. Dat kan snel en nauwkeurig veranderingen in het aroma vaststellen.**

Het instrument lijkt op een jampot met onderin een soort kunstgebit dat automatisch op een fruitmonster kan kauwen. Tijdens het kauwen komen aroma's vrij die direct worden opgevangen en gemeten met een analyseapparaat (PTR-MS). 'Het vrijkomen van de aroma's is van seconde tot seconde te volgen', aldus projectcoördinator Ernst Woltering van Wageningen UR. De uitkomsten komen goed overeen met aromametingen direct uit de mond bij kauwende mensen. Met het apparaat is bijvoorbeeld het effect op de smaak terug te zien van tomaten die in de koelkast zijn bewaard; dat doen nog steeds veel mensen. Al na een paar uur in de kou is het aromaprofiel onomkeerbaar veranderd. Woltering: 'De hoeveelheden aroma's lopen terug en de onderlinge verhouding verandert.' Smaak is belangrijk bij producten als

tomaat, komkommer, appel en aardbei. Die smaak is veel meer dan alleen zoet of zuur. 'Smaak wordt voor 50 tot 80 procent door aromastoffen bepaald', vertelt Woltering. 'Dit apparaat stelt veranderingen in aroma's vast. Het principe was al bekend, maar we zijn de eerste die deze techniek geschikt heeft gemaakt voor metingen bij verse tuinbouwproducten.' Bedrijven kunnen de informatie gebruiken om beter met die producten om te gaan. Ook voor veredelingsonderzoek is het apparaat interessant. Van aardbeien is bijvoorbeeld bekend welke rassen lekker zijn. Die rassen hebben een bepaald aromaprofiel, dat laat zien welke geurstoffen erin zitten en in welke hoeveelheden. Woltering: 'Bij kruisingspopulaties kun je met ons systeem dan gericht gaan zoeken naar aardbeien die bij dat aromaprofiel passen.' Info: [ernst.woltering@wur.nl](mailto:ernst.woltering@wur.nl)

