CONSUMENTENONDERZOEK TROSTOMAAT

Proefcode: SM19TORS22

In opdracht van:

PCG vzw
Karreweg 6
B-9770 Kruishoutem
Tel ++ 32 (0)9 381 86 86
Fax ++ 32 (0)9 381 86 99
pcg@pcgroenteteelt.be

Door:

PCG vzw
Karreweg 6
B-9770 Kruishoutem
Tel ++ 32 (0)9 381 86 86
Fax ++ 32 (0)9 381 86 99
pcg@pcgroenteteelt.be

Proefverantwoordelijke: Jana Van Steenkiste
Studieverantwoordelijke: Saskia Buysens
Directeur: Bruno Gobin

Datum: 26 maart 2020

Studieverantwoordelijke
Dr. ir. S. Buysens

Directeur
Dr. B. Gobin

Abstract

Op onze opendeurdag op 15 september 2019 (Dag van de Landbouw) organiseerden we een consumentenonderzoek trostomaat. In dit onderzoek werd nagegaan wat de invloed van ras is op de acceptatie van tomaten door consumenten op het gebied van smakelijkheid, smaak en aankoopbereidheid op basis van het geproefde.

De tomaten van het ras **Merlice** zijn lekker en matig goed van smaak. Deze tomaten zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien kopen op basis van het geproefde.

De tomaten van het ras **DRTH 1004** zijn lekker en goed van smaak. Ook deze tomaten zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien tot eerder wel kopen op basis van het geproefde.

De tomaten van het ras **Sevance** zijn matig lekker. Deze tomaten met een matig goede smaak zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien kopen op basis van het geproefde.

Algemeen gezien scoren de tomaten van het ras DRTH 1004 het best op gebied van smaak en de tomaten van het ras Sevance het minst goed.

Inhoud

1 Inleiding 4

2 Materiaal en methoden 4

2.1 Objecten 4

2.2 Proefdesign 4

2.3 Statistische analyse 5

3 Resultaten en bespreking 6

3.1 Resultaten 6

3.2 Bespreking 9

4 Besluit 10

5 Verklaring van de kwaliteitsverantwoordelijke 10

6 Vertrouwelijkheid van dit document 10

7 Bijlage 10

1 Inleiding

In het onderzoek trostomaat werd nagegaan wat de invloed van ras is op de acceptatie van tomaten door consumenten op het gebied van smakelijkheid, smaak en aankoopbereidheid op basis van smaak.

2 Materiaal en methoden

2.1 Objecten

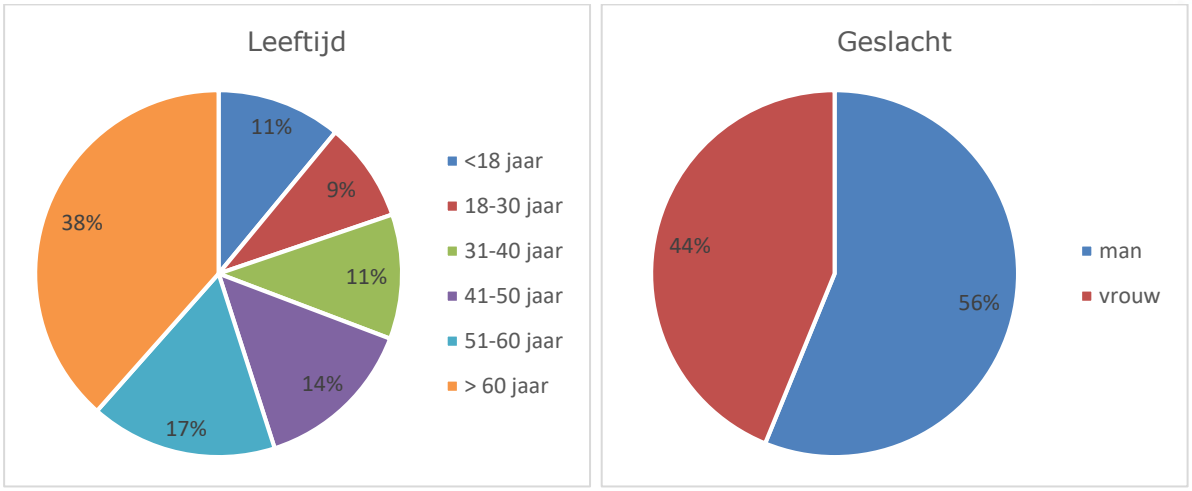
Object	Ras	Producent
1	Merlice	Tomato Masters
2	DRTH 1004	Tomato Masters
3	Sevance	Tomato Masters



Figuur 1: Van links naar rechts: Merlice, DRTH 1004 en Sevance.

2.2 Proefdesign

Leverdatum	11/09/2019
Bewaring	15,3 ± 0,8 °C
Bereiding	De tomaten werden gewassen onder koud stromend water en gedroogd op keukenpapier. Elke tomaat werd in 8 partjes gesneden en elke proever kreeg 3 stukjes tomaat.
Panelgegevens	133 consumenten beoordeelden de smakelijkheid, de smaak en aankoopbereidheid op basis van het geproefde van de tomaten op 15 september 2019 (Dag van de Landbouw) op PCG.
Proefopzet	De tomaten werden geproefd in de individuele cabines van het smaaklokaal onder rood licht. Het proeven gebeurde blind, de consumenten wisten niet welk ras of type tomaat er voor hen stond. Ook kregen alle panelleden een andere presentatievolgorde. De proevers kregen één plateau met 3 potjes tomaat.



Figuur 2: Verdeling van de consumenten in percentages op basis van leeftijd (links) en geslacht (rechts).

2.3 Statistische analyse

De resultaten werden statistisch verwerkt door variantieanalyse (ANOVA, p = 0,05), waar nodig gevolgd door een Tukey test (p = 0,05) om de gemiddelden te scheiden. Gemiddelden met eenzelfde letter zijn niet significant verschillend van elkaar.

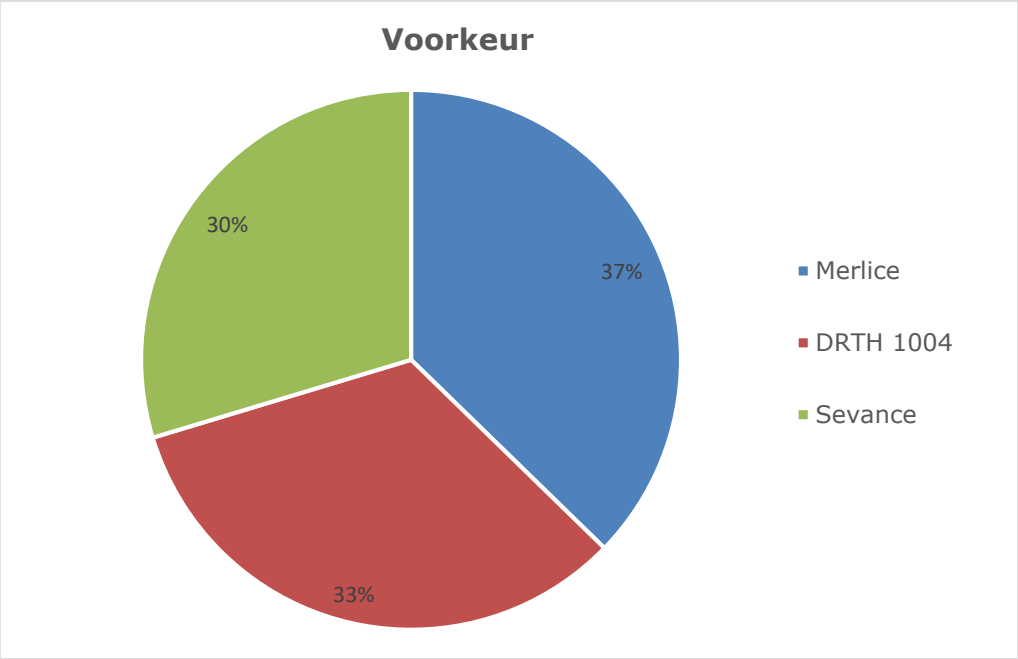
3 Resultaten en bespreking

3.1 Resultaten

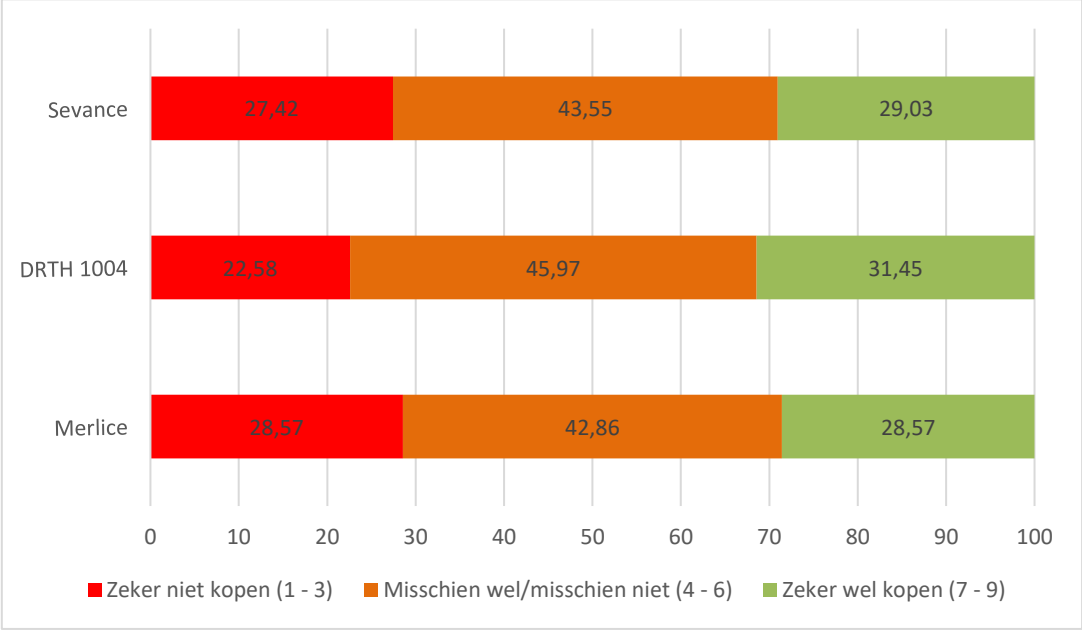
Tabel 1: Gemiddelde score voor smakelijkheid, smaak, acceptatie van zoetheid, zuurheid en stevigheid en aankoopbereidheid op basis van het geproefde. Gemiddelden met eenzelfde letter zijn niet significant verschillend van elkaar (Tukey p = 0,05).

Object	Smakelijkheid	Smaak	Zoetheid	Zuurheid	Stevigheid	Aankoop op basis van smaak
Merlice	5,5	5,2 ab	3,5	4,2 b	4,3	5,0
DRTH 1004	5,7	5,6 a	3,8	3,9 a	4,5	5,3
Sevance	5,2	5,0 b	3,6	3,7 a	4,2	4,9
Gemiddelde	5,4	5,3	3,6	3,9	4,3	5,1
p-waarde	0,11	0,01	0,10	< 0,01	0,12	0,31
1=	niet smakelijk	helemaal niet goed				zeker niet
5=						misschien wel/niet
9=	heel smakelijk	heel erg goed				zeker wel
1=			veel te weinig	veel te weinig	veel te weinig stevig	
4=			juist goed	juist goed	juist goed	
7=			veel te veel	veel te veel	veel te stevig	

PCG vzw - Karreweg 6 - 9770 Kruishoutem - T 09 381 86 86 - F 09 381 86 99
www.pcgroenteteelt.be - info@pcgroenteteelt.be
BTW: 0416.682.702 - IBAN: BE87 1032 0465 3294 - BIC: NICABEBB - RPR: Oudenaarde



Figuur 3: Voorkeur voor de tomaten van de consumenten die deelnamen aan het onderzoek.



Figuur 4: Distributie van de antwoorden op de vraag "Zou u deze tomaten kopen op basis van hun smaak?" (in %).

Tabel 2: Positieve en negatieve opmerkingen die de consumenten noteerden na het proeven van de tomaten. Het getal naast de opmerking toont het aantal keer dat de opmerking genoteerd werd.

	Positieve opmerkingen	Negatieve opmerkingen
Merlice	stevigheid 21 lekker/smaak 14 rood/kleur 4 zoetheid 3 sappig 3 aangename structuur 2 aparte smaak, iets zuurder zachte beginsmaak juiste evenwicht goede zuurtegraad vers mooi te snijden, gesloten formaat	geen/te weinig smaak 10 zuur 7 niet zoet 6 niet lekker/slechte smaak 5 waterig 3 speciale smaak 2 smaak 2 te weinig sap 2 geen tomatensmaak wrange smaak geen leuke smaak smakelijkheid neutrale smaak aardesmaak harde kern tomaat heeft hard en zacht deel te hard harde schil weinig vruchtvlees melig te veel pitten
DRTH 1004	stevigheid 20 lekker/smaak 15 gepaste sappigheid 6 goed evenwicht 3 zoet 2 krokantheid 2 beste tomaat, natuurlijke smaak lekkere nasmaak zuurheid fris vers aangename structuur genoeg pitten niet veel pitjes goed tegen de dorst kleur	weinig smaak 8 te stevig/hard 7 zuur 4 niet zoet genoeg 4 niet lekker 3 waterachtig 3 te weinig zoet 2 te zoet 2 minder sappig/droog 2 bloemige structuur te weinig zuur weinig vruchtvlees kraak in het bijten harde schil harde kern
Sevance	stevigheid 14 smaak/lekker 13 sappig 6 zuurheid 5 goede textuur/structuur 3 zoet 3 kleur 2 zacht vers fris veel vruchtvlees goede beet weinig zaadjes veel pitten	geen/weinig smaak 13 waterig 5 niet zoet genoeg 5 niet/minder lekker 3 te zuur 3 smaak 2 hard 2 veel zaadjes/pitten 2 geen leuke smaak mist volheid in smaak minder sappig mocht malser zijn papperig prikt op de tong groene pitten en sap harde schil

3.2 Bespreking

Op onze opendeurdag op 15 september 2019 (Dag van de Landbouw) organiseerden we een consumentenonderzoek trostomaat. In dit onderzoek werd nagegaan wat de invloed van ras is op de acceptatie van tomaten door consumenten op het gebied van smakelijkheid, smaak en aankoopbereidheid op basis van het geproefde. De 133 deelnemers kregen elk een plateau met 3 potjes tomaat in ad random volgorde. De resultaten staan weergegeven in **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**.

De **smakelijkheid** van de drie geproefde rassen tomaat was niet significant verschillend. Op een schaal van 1 (niet smakelijk) tot en met 9 (heel smakelijk) scoorden de tomaten van het ras Sevance het laagst met een gemiddelde score van 5,2 en de tomaten van het ras DRTH 1004 het hoogst met een gemiddelde score van 5,7. Alle geproefde tomaten waren dus matig lekker tot lekker.

De tomaten van het ras DRTH 1004 hadden een significant betere **smaak** dan de tomaten van het ras Sevance. Bij de tomaten van het ras DRTH 1004 was de smaak goed, terwijl deze bij de tomaten van het ras Sevance matig goed was.

Er was geen significant verschil in **zoetheid** van de geproefde tomaten. Alle tomaten waren te weinig zoet.

Alle geproefde tomaten waren te weinig **zuur**, maar de tomaten van het ras Merlice waren significant zuurder dan de tomaten van de rassen DRTH 1004 en Sevance.

Er was geen significant verschil in **stevigheid** van de tomaten: alle beoordeelde tomaten waren te weinig stevig.

Ook in de **aankoopbereidheid op basis van het geproefde** waren de verschillen niet significant verschillend. Gemiddeld gezien is men iets meer geneigd om de tomaten van het ras DRTH 1004 te kopen. Deze tomaten zou men misschien tot eerder wel kopen, terwijl men de tomaten van de rassen Merlice en Sevance misschien zou kopen. Dit is ook te zien in de distributie van de antwoorden op de vraag "Zou u deze tomaten kopen op basis van hun smaak?" weergegeven in Figuur 4.

Bij het kiezen welk potje tomaten men het beste vond, kozen net iets meer deelnemers de tomaten van het ras Merlice (37 %). De tomaten van het ras DRTH 1004 werden door 33 % van de deelnemers gekozen en de tomaten van het ras Sevance door 30 % van de deelnemers (Figuur 3).

De consumenten kregen na het proeven van elke soort tomaten de kans om hun positieve en negatieve opmerkingen te noteren over de geproefde tomaten. Deze opmerkingen staan weergegeven in Tabel 2. Hoewel alle tomaten algemeen als te weinig stevig beoordeeld werden, was stevigheid bij de drie rassen wel het voornaamste pluspunt dat genoteerd werd (14 à 21 keer).

Algemeen gezien scoorden de tomaten van het ras DRTH 1004 het best op gebied van smaak en de tomaten van het ras Sevance het minst goed.

4 Besluit

De tomaten van het ras **Merlice** zijn lekker en matig goed van smaak. Deze tomaten zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien kopen op basis van het geproefde.

De tomaten van het ras **DRTH 1004** zijn lekker en goed van smaak. Ook deze tomaten zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien tot eerder wel kopen op basis van het geproefde.

De tomaten van het ras **Sevance** zijn matig lekker. Deze tomaten met een matig goede smaak zijn te weinig zoet, te weinig zuur en te weinig stevig. Men zou deze tomaten misschien kopen op basis van het geproefde.

Algemeen gezien scoren de tomaten van het ras DRTH 1004 het best op gebied van smaak en de tomaten van het ras Sevance het minst goed.

5 Verklaring van de kwaliteitsverantwoordelijke

De kwaliteitsverantwoordelijke verklaart dat het onderzoek werd uitgevoerd volgens de kwaliteitsborgingspunten vastgelegd in het intern kwaliteitssysteem van het PCG.

6 Vertrouwelijkheid van dit document

Dit document wordt door het PCG vertrouwelijk behandeld. Het PCG is niet verantwoordelijk voor foute, niet erkende adviezen ten gevolge van de verspreiding van dit document.

7 Bijlage

Annex 1: Scoreformulier