

## Projekt Lyftkrafts Webbinarie-serie våren 2021

### Webbinarium 1: Smakjuryn & rund tomat

Onsdag 24 mars 2021 kl. 15 – 16

Moa Sunabacka & Irene Vänninen

OBS! Webbinariets presentationer bandas in.  
Diskussionen bandas inte.

#### Finansiärer



Elinkeino-, liikenne- ja  
ympäristökeskus

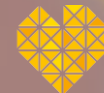


LANDSBYGD 2020



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

#### Samarbetspartners



Vaasan yliopisto  
UNIVERSITY OF VAASA



# Kommentarer & frågor under webinariet

---

- Använd [Teams-chatten](#) närsomhelst
- Om du vill vara anonym (eller inte), använd [Jamboard](#) (länk i chatten)
- Lyft handen i Teams under den [muntliga diskussionen](#)



A photograph of two women standing in a kitchen. The woman on the left has blonde hair and is wearing a black and white striped long-sleeved shirt. She is holding a red tomato in her hands. The woman on the right has dark hair in a braid and is wearing a dark blue long-sleeved shirt. Both women are smiling at the camera. In the background, there is a white Panasonic microwave on a shelf and a green exit sign on a door.

# Smakjuryn & smaktesternas resultat





# Innehåll

1. Bakgrund
2. Metoder
3. Resultat
4. Sammanfattning
5. Framtiden



# 1. Bakgrund

# Varför en smakjury?

## Motiveringar:

- 1) I dagsläget måste produktionens utveckling återspegla slutkundernas preferenser.
- 2) Konsumenternas missnöje med smaken på runda tomater – både ett globalt och nationellt fenomen.

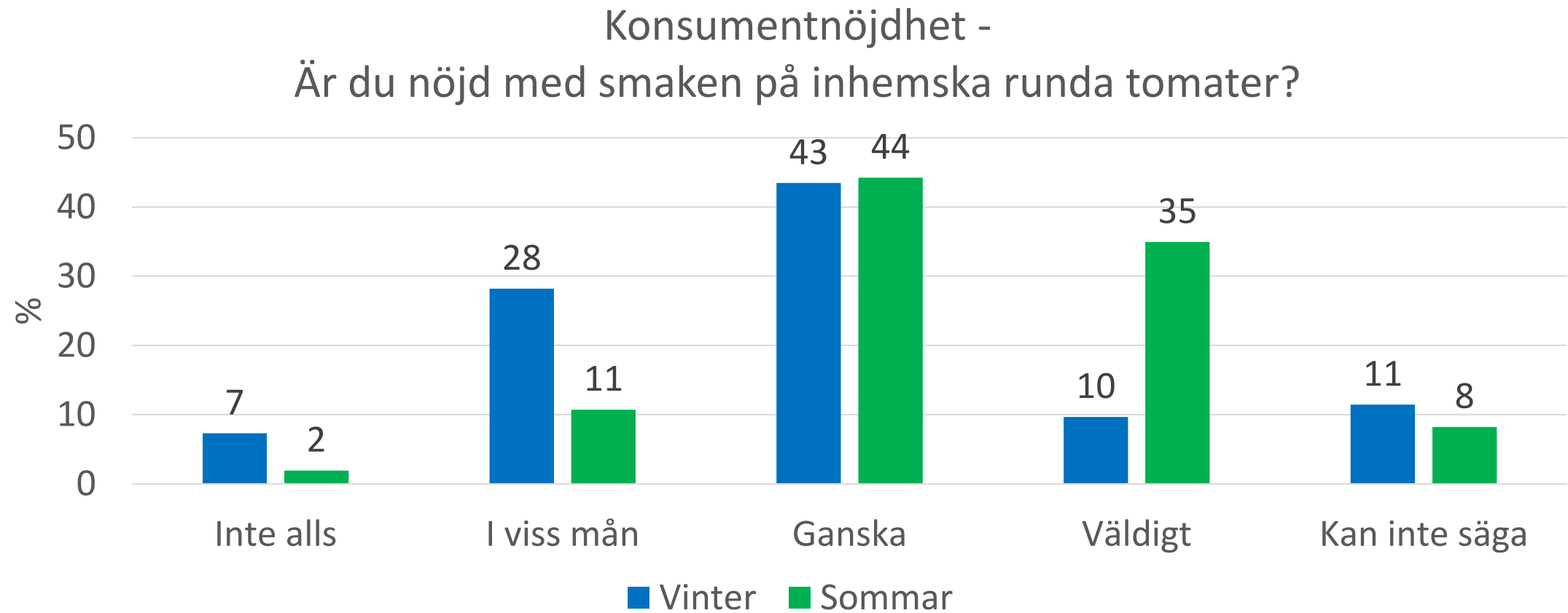
Smakjuryn kan ge **direkt feedback** från konsumenter av grönsaker till odlare och packerier.

Smakjuryn erbjuder **ett enkelt verktyg** för Österbottens odlare att utnyttja vid sortval och utveckling av odlingen av rund tomat.





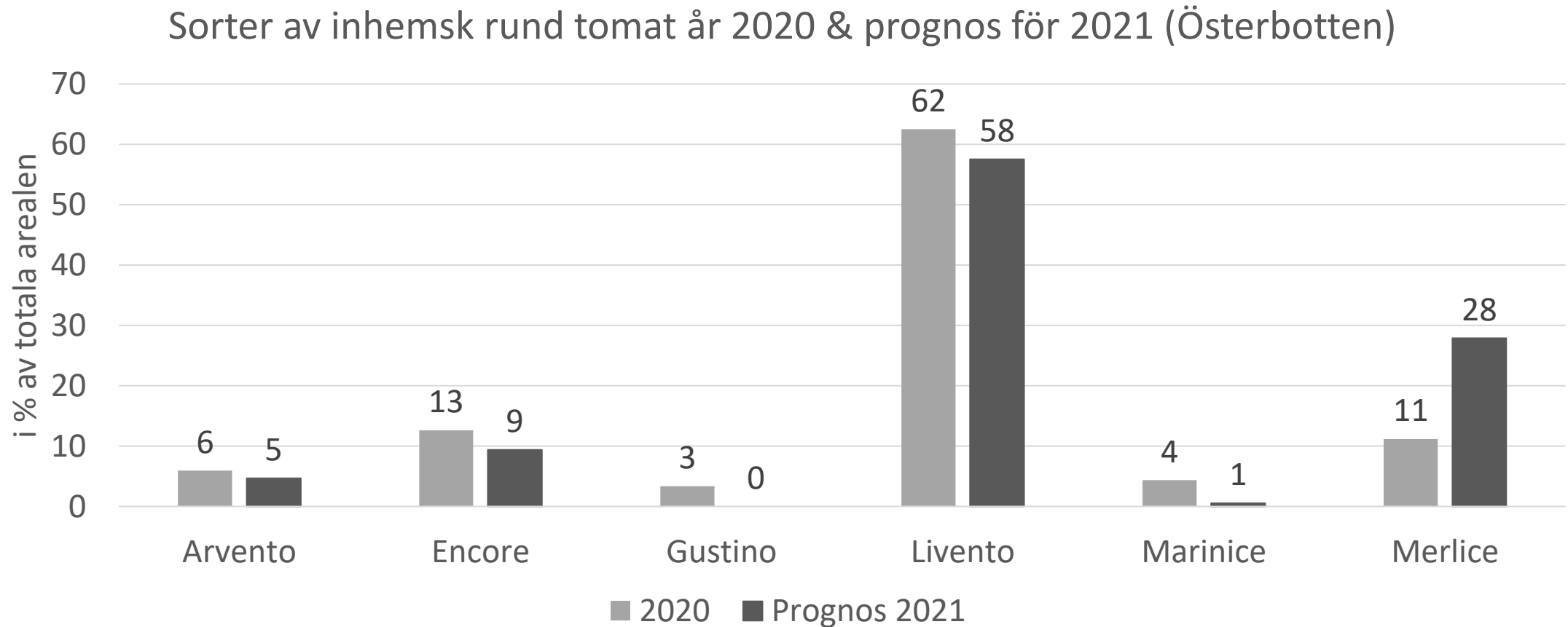
# Produktionens utveckling måste återspegla slutkundernas preferenser



Konsumentundersökningen beställd av Lyftkraft-projektet, juni 2020. Över 1000 svar. Data genom Kantar TNS Agri Oy.

# Produktionens utveckling måste återspegla slutkundernas preferenser

- motsvarar rådande sortval detta?

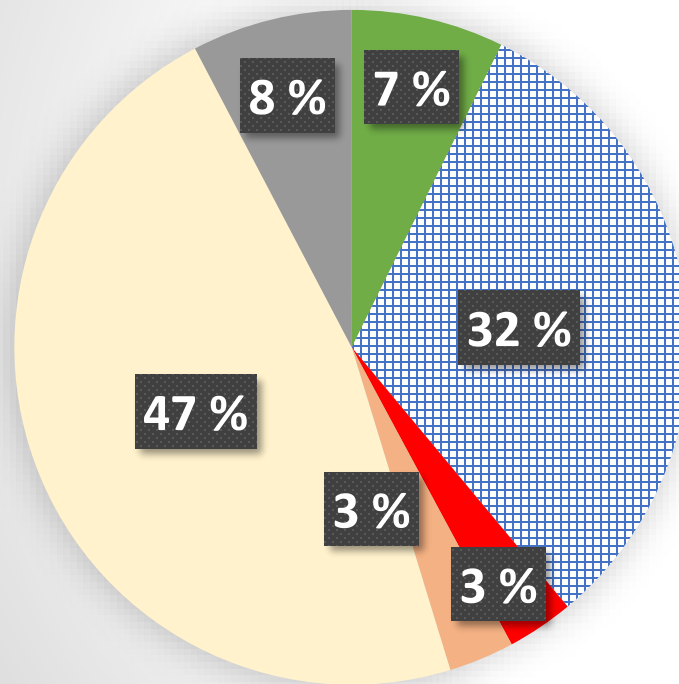


Data från ÖSP:s årliga odlingsundersökning.



Konsumenterna vill äta tomater också i framtiden, och gärna inhemska – men smaken är numera också ett viktigt kriterium för köpviljan

Hur uppskattar du att  
din tomatkonsumtion ser ut om fem år?



- Jag äter mer tomater (både inhemska och utländska)
- ▤ Jag äter mer inhemska och mindre utländska tomater
- Jag äter mindre inhemska och mer utländska tomater
- Jag äter mindre tomater (både inhemska och utländska)
- Inga förändringar

Konsumentundersökningen beställd av Lyftkraft-projektet, juni 2020. Över 1000 svar. Data genom Kantar TNS Agri Oy.



## 2. Metoder

## 2.1. Smakjuryens sammansättning

25 deltagare (medlemmar);

- 9 män och 16 kvinnor i åldern 20-70
- heterogen blandning av "olika typer av människor"

Tillfällen/träffar:

- 23.3.2019 (ett första "test-tillfälle", resultaten beaktas inte här)
- 7.9.2019 - Tammerfors (10 tomatprov; 7 sorter)
- 7.11.2019 - Närpes: smakväll för odlare (7 tomatprov; 7 sorter)
- 14.3.2020 - Helsingfors (7 tomatprov; 6 sorter)
- 10.7.2020 - Närpes & distans (15 tomatprov; 5 sorter)
- 25.9.2020 - distans (12 tomatprov; 2 sorter, 3 odlare, 2 plockn.mogn.)

*Rapport från alla tillfällen på svenska, från de tre senaste även på finska.*



*Medlemmarna har deltagit vid minst ett när-tillfälle och har meddelat intresse att fortsätta ställa upp också i fortsättningen med smakjuryens arbete.*

## 2.2. Smaktesternas metod(er)

### ➤ *Descriptive sensory analysis (DSA)*

**Objektiv** analysform där en utbildad laboratoriejury ger poäng för utvalda sensoriska egenskaper (yttre attribut, doft & smak, konsistens & munkänsla).

→ Metoden har testats vid ett par smakjurytillfällen!

### ➤ Olika metoder som grundar sig på värderingar enligt *subjektiva smakpreferenser*

**Subjektiva** metoder som kan användas med en utbildad konsumentjury och som speglar konsumenternas preferenser för t.ex. olika tomat sorter.

→ En form av grupperingsmetod av tomatprov och därefter köpvilja har använts vid de flesta smakjuryträffar!

+ beskrivande omdömen (fria formuleringar)

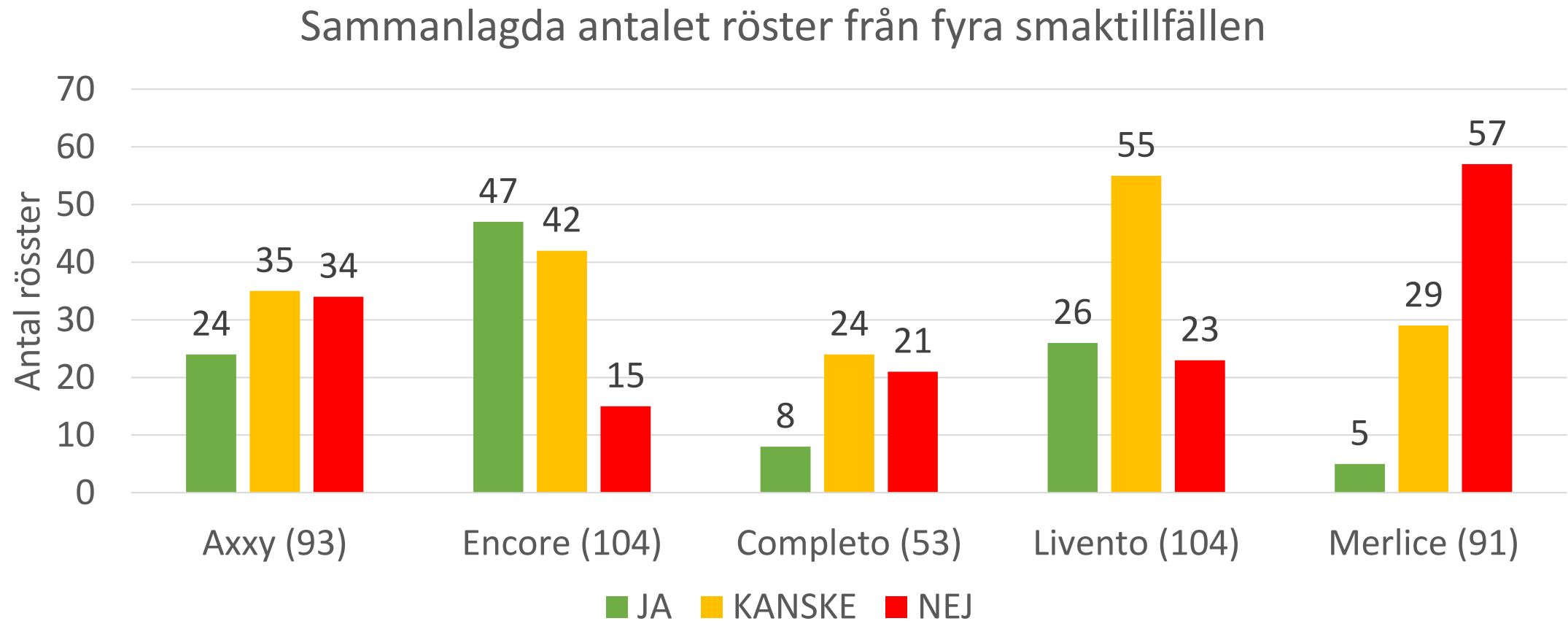


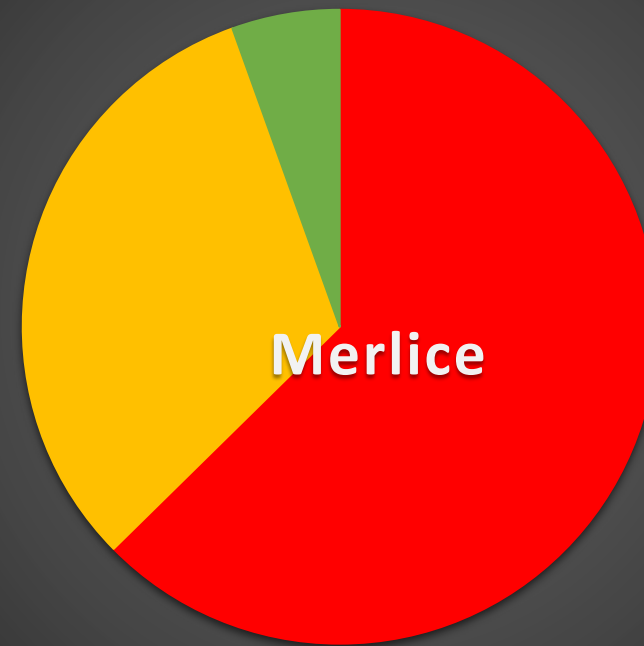
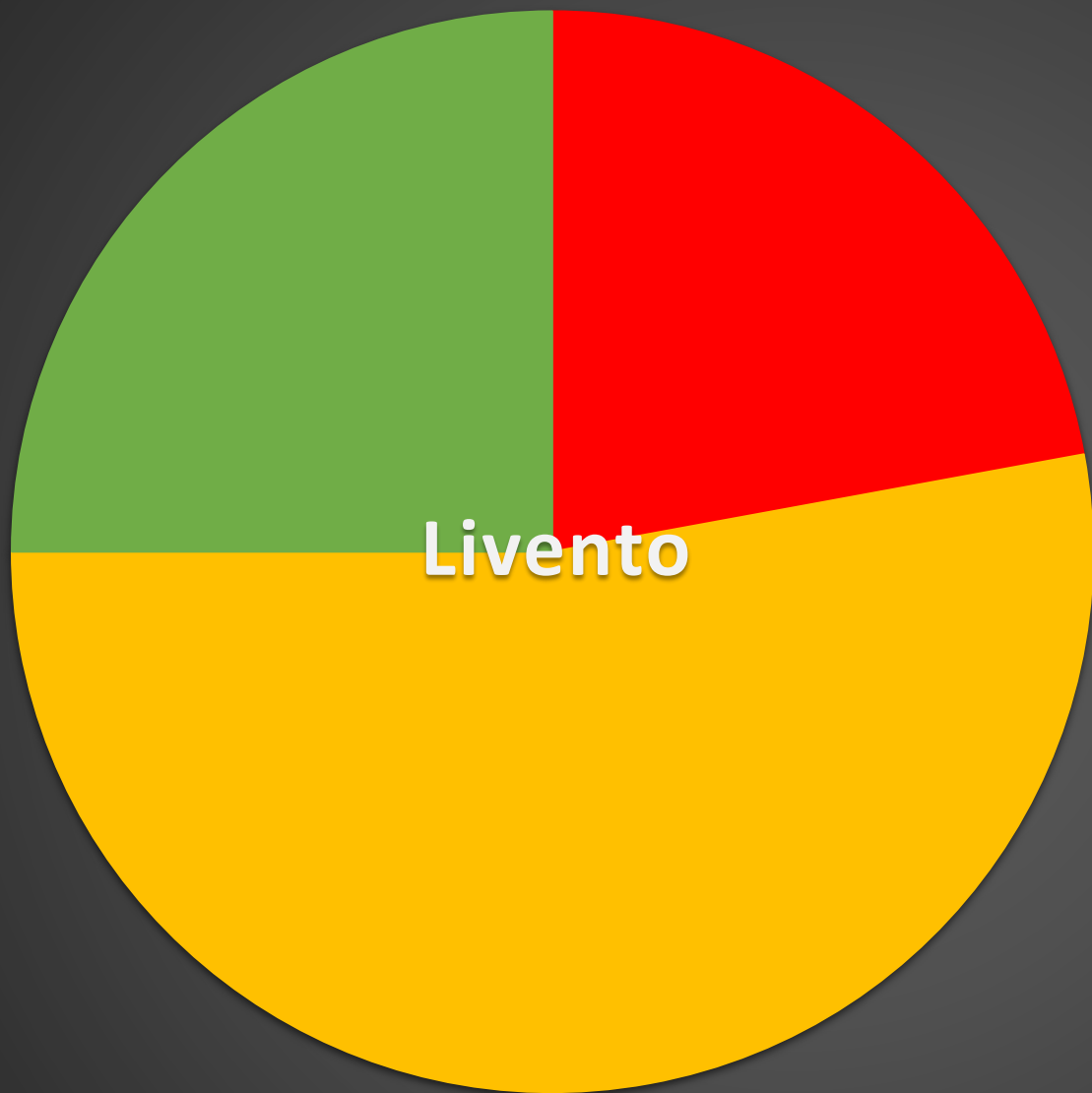


### 3. Resultat

### 3.1. Köpvilja – JA, KANSKE, NEJ

Flera sorter har redan fått runt 100 röster (omdömen)





(Axy)



(Completo)

## 3.2. Bakgrunden till köpviljan (tycke & smak)

Efter grupperingsmetoden får smakjuryn ge sin åsikt för varje enskilt tomatprov (köpvilja):

- **Skulle gärna köpa – JA!**
- **Skulle kanske köpa – KANSKE** (väcker inga större känslor för provsmakaren = "helt OK-tomat")
- **Skulle absolut inte köpa – NEJ!**

! Observera skillnaden mellan att deltagarna ger t.ex. vitsord från 1-5 på smaken. Trots att två personer ger samma vitsord för en tomats smak (t.ex. 3/5) kanske den ena skulle köpa tomaten men den andra inte. !

*Domineras inhemsk rund tomat av sorter som INTE skulle köpas igen om konsumenten kunde välja? I nuläget kan konsumenten inte välja → kan detta leda till att färre och färre köper rund tomat till följd av dåliga smakerfarenheter?*



# 3.3. Omdömespoäng ("mielipidepisteet")

## MPP & MPP100

- MPP & MPP100 möjliggör bättre jämförelse mellan olika sorter
- MPP beräknas utgående från köpviljan (JA, KANSKE, NEJ)

$$\text{MPP} = \text{antal JA-röster} + \frac{1}{2} * \text{antal KANSKE-röster} - \text{antal NEJ-röster}$$

(går bara att jämföra sorter sinsemellan som testats vid samma tillfälle)

$$\text{MPP100} = \text{MPP} / \text{totala antalet deltagare (röster) vid tillfället ifråga} * 100$$

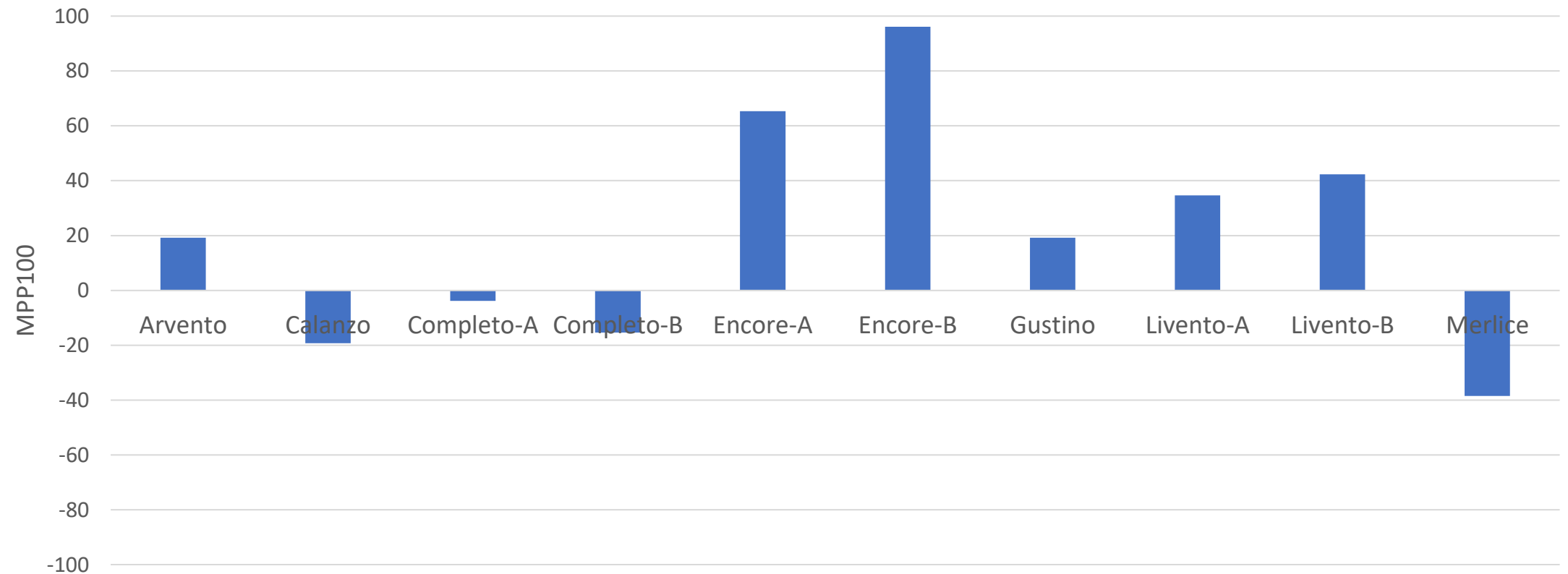
(går bättre att jämföra MPP mellan olika tillfällen eftersom skillnader i antalet deltagare (röster) "jämnas ut")

*Ju högre MPP(100) ett tomatprov får, desto mer omtyckt är det och desto mer sannolikt är det att en konsument skulle köpa tomaten igen om den garanteras samma smak.*

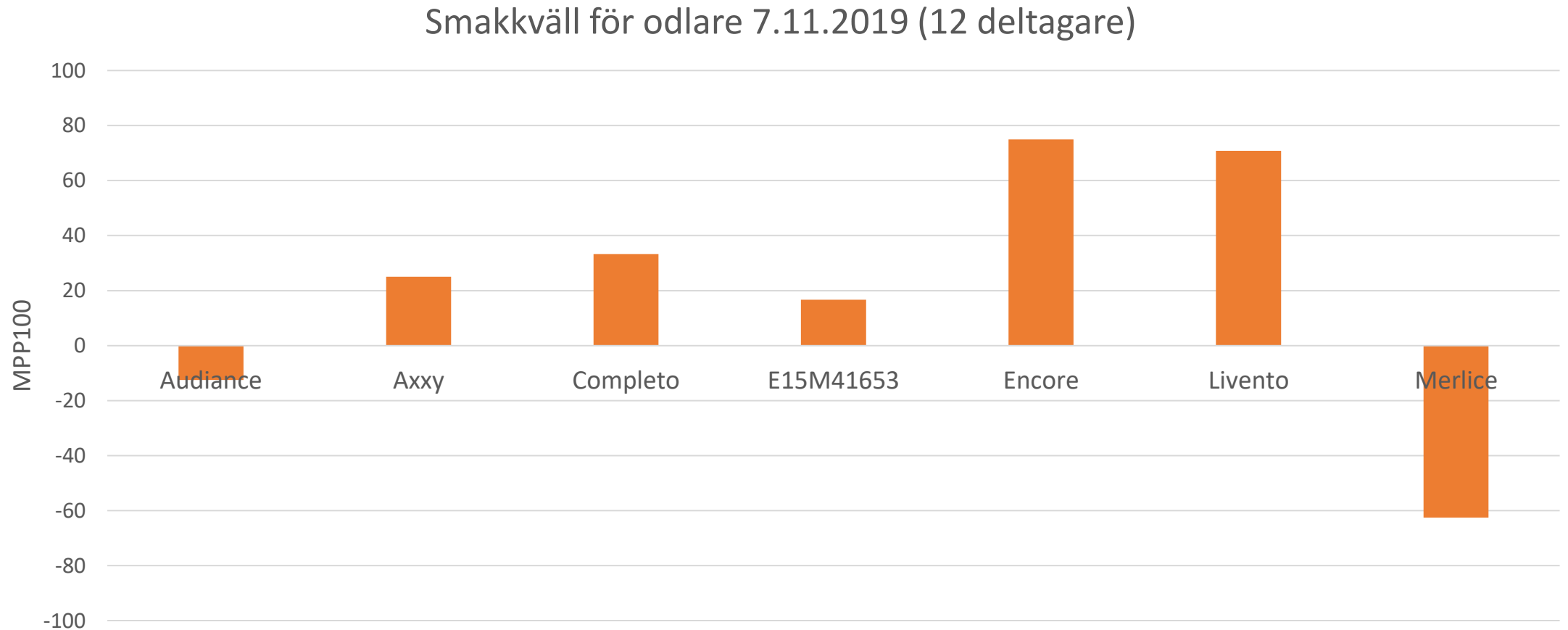
→ **ger en bra bild av köpviljan i sin helhet för ett tomatprov (en sort)**

# MPP100 – Höst 2019

Smakjuryn 7.9.2019 (13 deltagare)

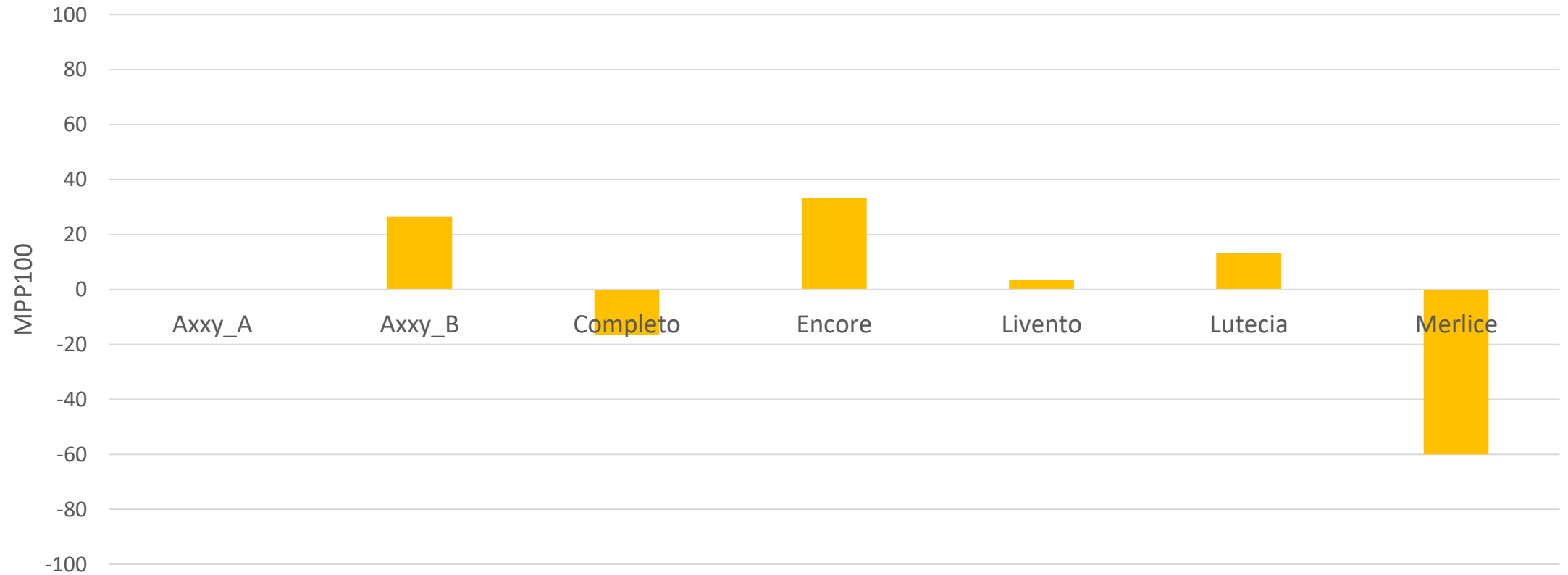


# MPP100 – Höst/vinter 2019



# MPP100 – Vår 2020

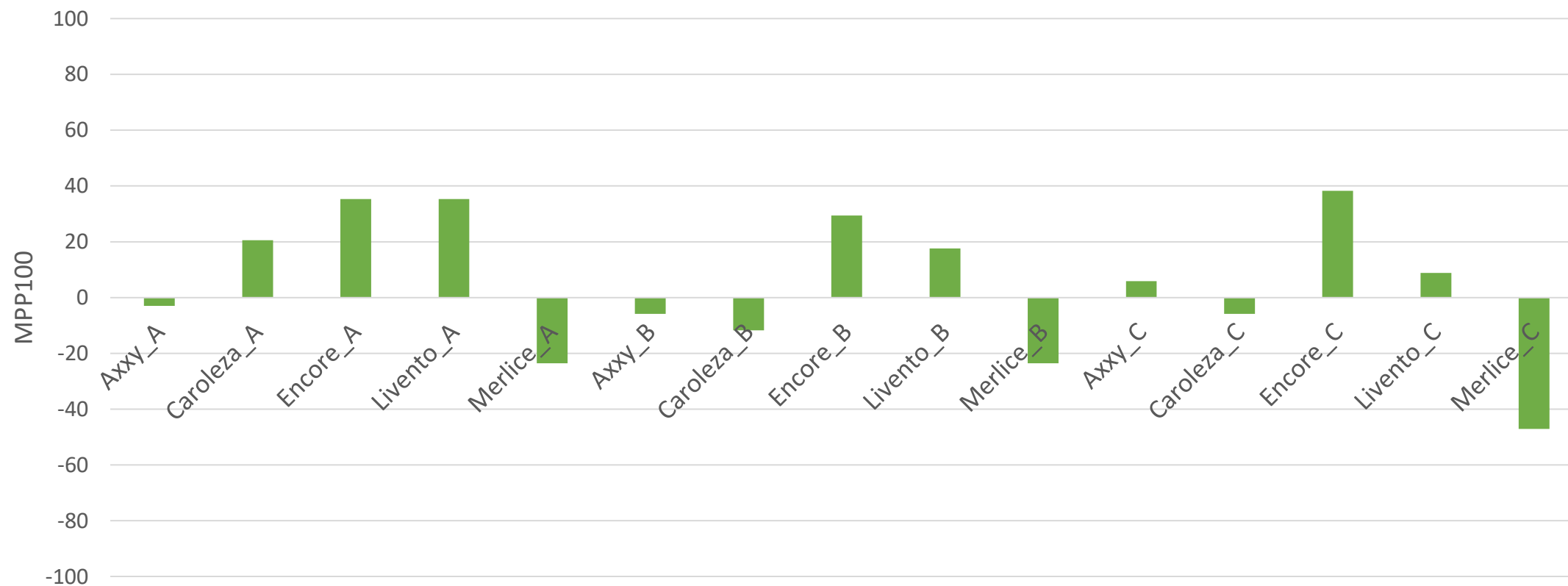
Smakjuyn 14.3.2020 (15 deltagare)





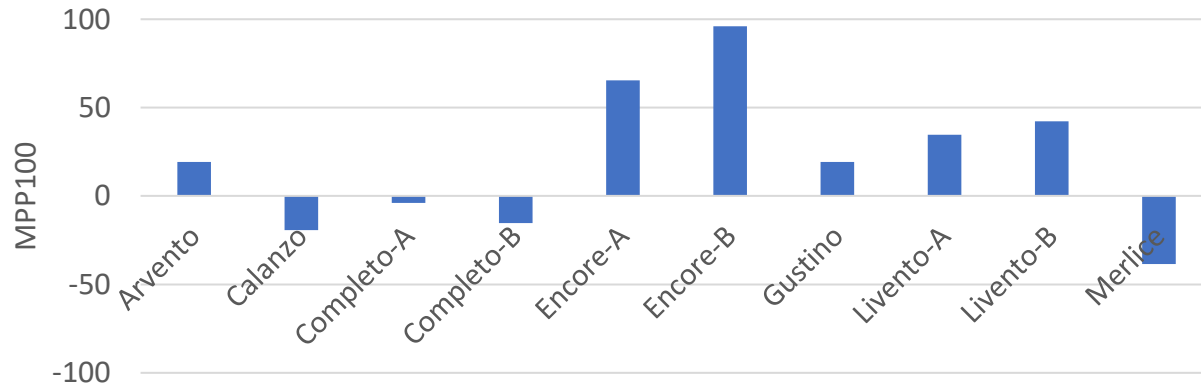
# MPP100 – Sommar 2020

Smakjuryn 10.7.2020 (17 deltagare)

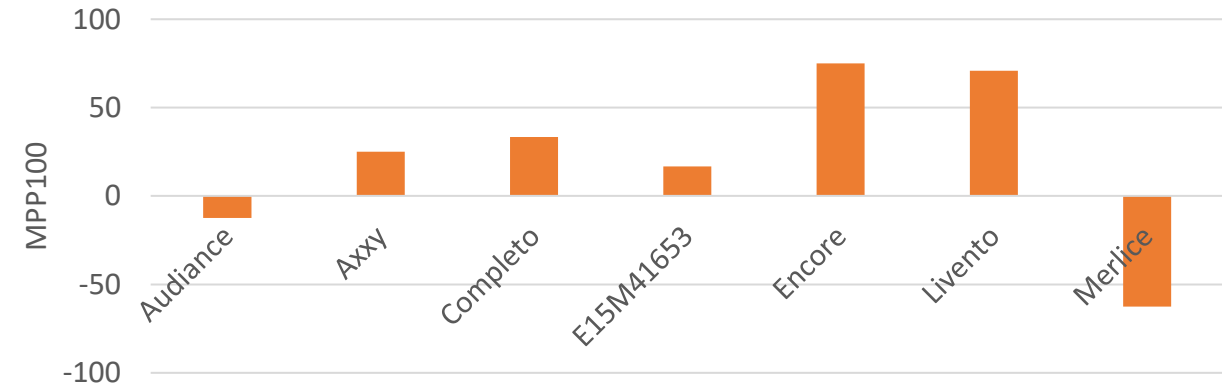


# Sammanfattning MPP100 vid fyra olika tillfällen

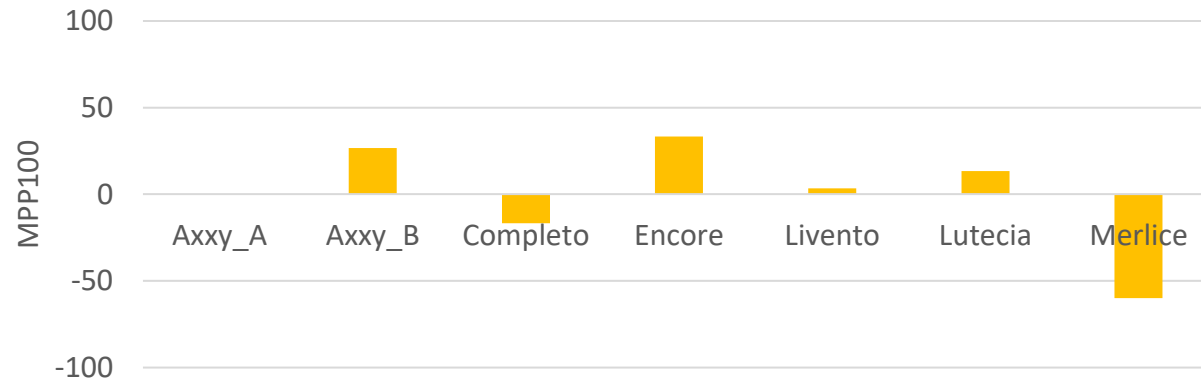
Smakjuryn 7.9.2019 (13 deltagare)



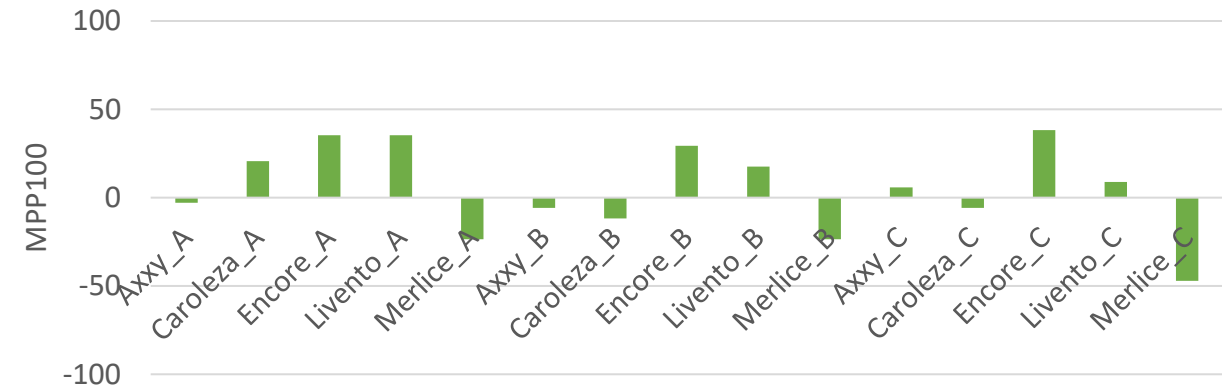
Smakkväll för odlare 7.11.2019 (12 deltagare)



Smakjuyn 14.3.2020 (15 deltagare)

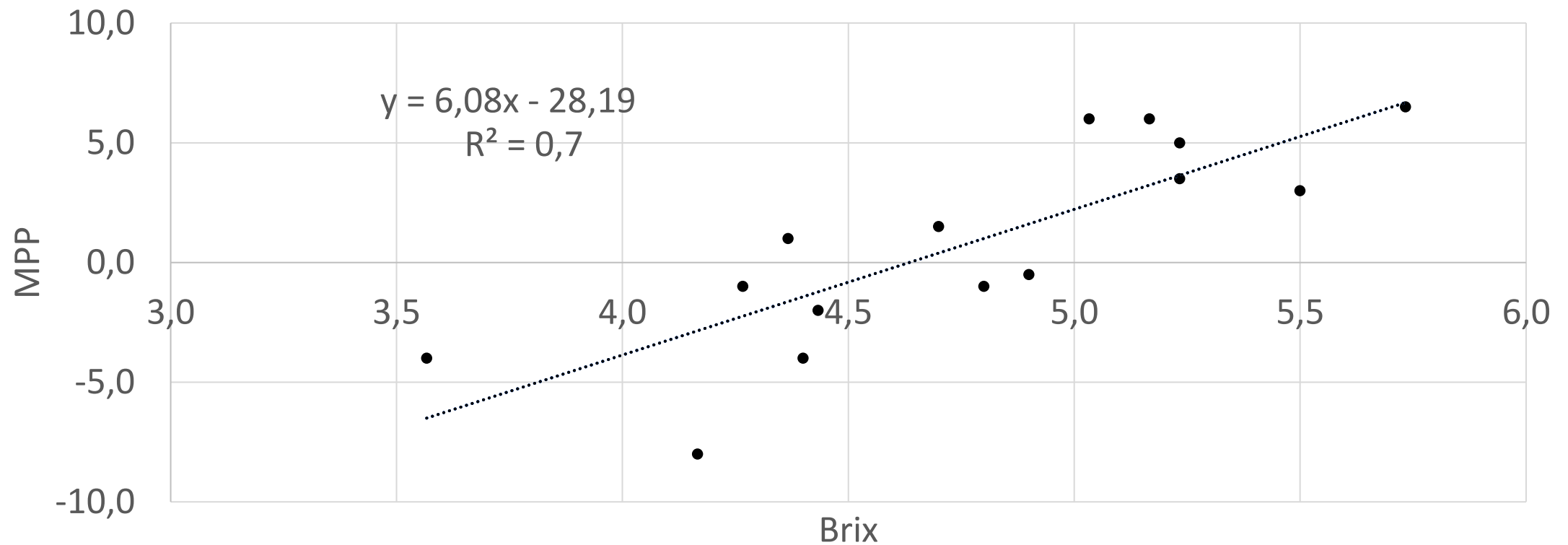


Smakjuryn 10.7.2020 (17 deltagare)



### 3.4. Vad ligger bakom preferenser för olika sorter?

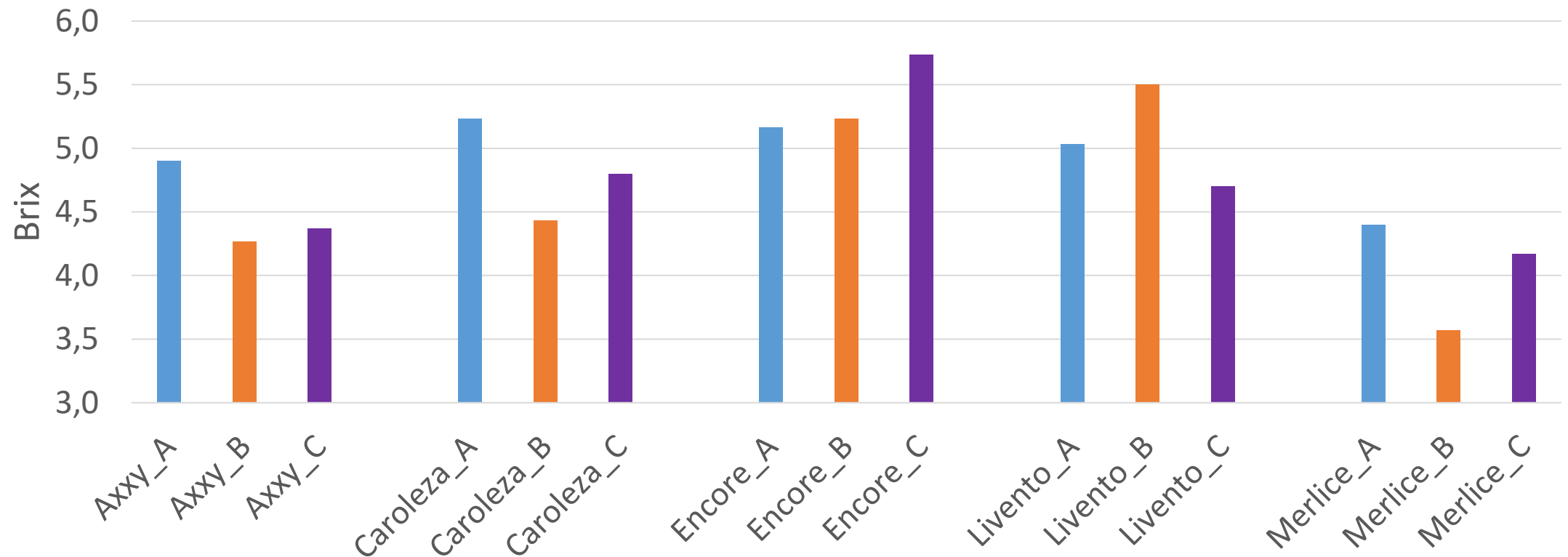
Exempel: Korrelation mellan MPP & brix (Smakjuryn 10.7.2020)



Enligt litteratur dominerar brix som smakpåverkare men dess roll påverkas även av tomaternas syrahalt och aromämnesprofiler.

# Skillnader i brix för **samma sort** mellan olika odlare (A, B, C)

Exempel: Brix (Smakjuryn 10.7.2020)



Digitomkku-projektet undersöker hur brix varierar i olika årstider och vilka faktorer som påverkar brix. Dessa faktorer är inte nödvändigtvis samma hos alla odlare. Tre odlingar med sorterna Livento, Completo, Roterno & Encore.

# 4. Sammanfattning

- Nuvarande metod enkel att använda och grupperingen hjälper minnet då man ska bedöma köpviljan.
- Metoden är tillräckligt pålitlig för att utesluta sorter vars smak anses vara dålig av konsumenter (och även av odlare!) → finns en möjlighet att undvika dessa i sortutbudet eftersom det kan försämra österbottniska produkters konkurrensförmåga!
- MPP100 möjliggör att jämföra tomatprov mellan olika smaktillfällen.
- Encore bäst och Merlice sämst vid samtliga fyra tillfällena trots att "sortutbudet" varierade.
- MPP100 varierade för samma sort från olika odlare, både för mer och mindre omtyckta sorter. Denna variation indikerar att det finns möjligheter att förbättra smaken med odlingstekniska metoder.
- Preliminära resultat tyder på att brix-värdet har en viss betydelse för köpviljan, vilket knappast är någon nyhet men med tanke på att brix och MPP korrelerar är det en indikation att MPP är ett bra värde!



# DISKUSSION

Har ni kommentarer &/ åsikter på resultaten?

- **Teams-chatten** (skriftligt med namn)
- **Jamboard** (skriftligt anonymt, länk finns i chatten)
- **Lyft hand i Teams** för att få muntlig taltur
- Du kan även kommentera &/ fråga i lugn och ro efter webinariet på Jamboard-länken anonymt, kom ihåg att alla kan läsa och redigera allas kommentarer tills länken stängs.





## 5. Framtiden

## 5.1. Utnyttjande av smakjuryn

Smakjuryn ska finnas till förfogande också i fortsättningen då odlare vill...

- utvärdera smaken på en **ny sort**
- jämföra hur deras tomat står sig **i förhållande till andra sorter** som odlas som inhemsk rund tomat
- jämföra hur deras tomat står sig **i förhållande till andra odlares tomater av samma sort**
- **välja bort sorter som inte är omtyckta av konsumenterna – bidrar till överlevnaden av den österbottniska tomatproduktionen på lång sikt**

*Smakjuryn ska vid behov kunna bedöma smaken på även specialtomat, gurka och paprika!*

## 5.2. Plan för smakjury

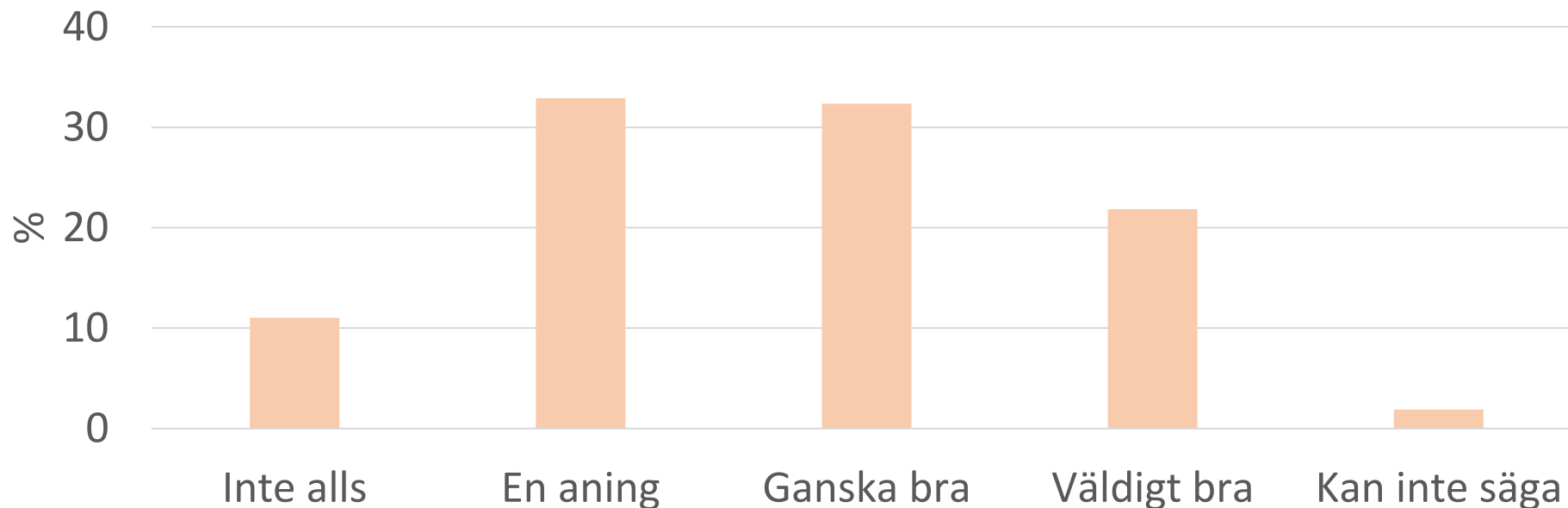
- Huvudsaklig **metod** för utvärdering i fortsättningen:  
Grupperingsmetod → Köpvilja → MPP(100) + brix- och syra-mätningar
- En **ansvarsperson** (förverkligande av smaktester)
- En **ansvarsgrupp** (beslut om sortrekommendationer)

*ÖSP:s Utvecklingsfond finansierar  
smakjuryns fortsatta verksamhet för betalande medlemmar!*

# Tomatens hälsoeffekter & marknadsföring: möjligheter för framtiden, smaken måste vara med i bilden – god smak gynnar val av inhemska tomater!

Hur passar följande påstående in på dig som tomatkonsument?

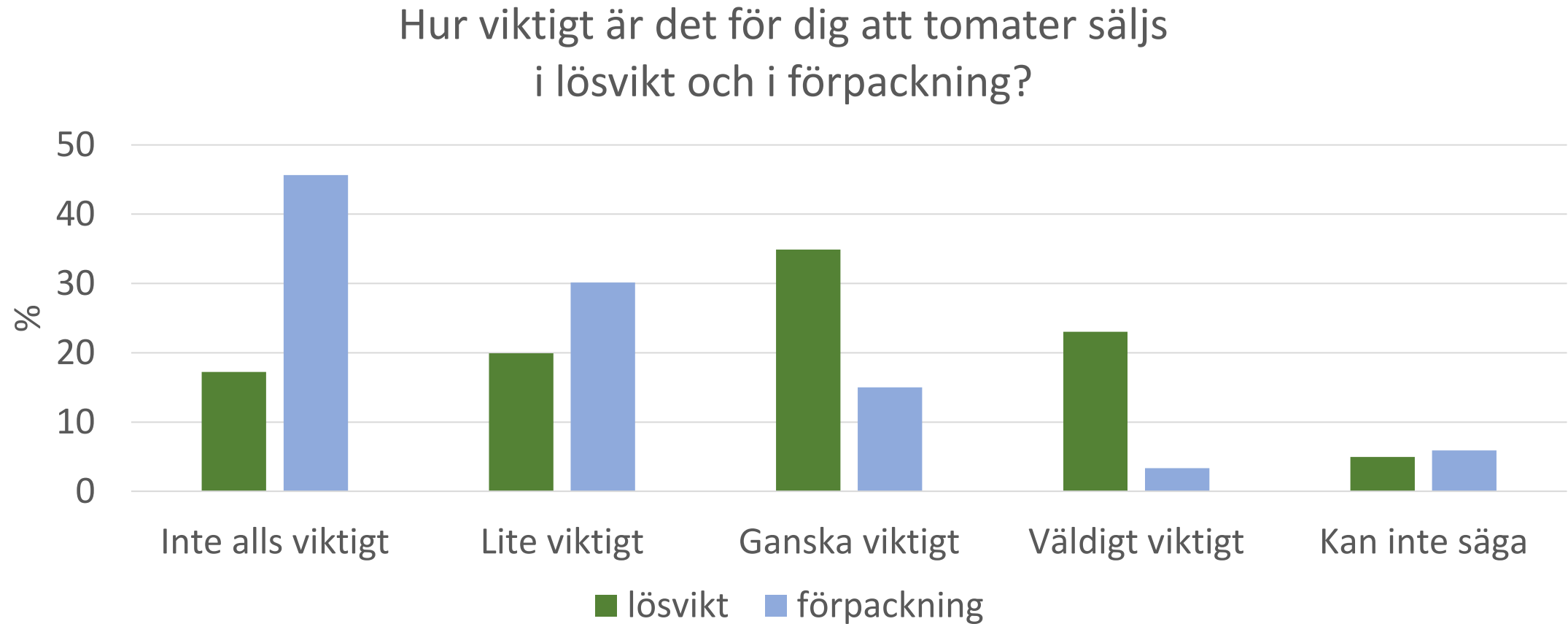
"Jag köper tomater för att de är hälsosamma."



Konsumentundersökningen beställd av Lyftkraft-projektet, juni 2020. Över 1000 svar. Data genom Kantar TNS Agri Oy.



# 2/3 av konsumenter vill köpa tomater i lösvikt – men i vilken riktning går förädlingen av tomat?



Konsumentundersökningen beställd av Lyftkraft-projektet, juni 2020. Över 1000 svar. Data genom Kantar TNS Agri Oy.

Tack för att ni  
lyssnat!

