



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

BAKGRUND

Smakkvällen för odlare och övriga inom branschen ordnades 7.11.2019 på Dynamohuset i Närpes. Elva intresserade plus projektledaren i Lyftkraft deltog i smakprovningen. Totalt sju olika tomatprov testades (smakades och utvärderades). Tomaterna hade plockats ca en vecka före smakprovningen och därefter förvarats i rumstemperatur. Alla sju tomatprov fick en slumpmässig nummerkod på tre siffror för att numreringen inte skulle kunna påverka bedömningen. Bara en av deltagarna (undertecknad) visste vilka sorterna var.

METOD

Det finns huvudsakligen två olika typer av metoder som används vid smaktester;

- *Descriptive sensory analysis* (DSA). **Objektiv** analysform där en **utbildad laboratoriejury** ger poäng för utvalda egenskaper (färg, konsistens, doft, arom, grundsmaker, munkänsla, saftighet osv.). Resultaten beskriver de sensoriska egenskaperna hos t.ex. tomater.
- Metoder som grundar sig på värderingar enligt smakpreferenser. **Subjektiv** analysform som kan användas med en **utbildad konsumentjury** där medlemmarna kan (ska) bytas ut kontinuerligt. Resultaten speglar konsumenternas preferenser för t.ex. olika tomat sorter.

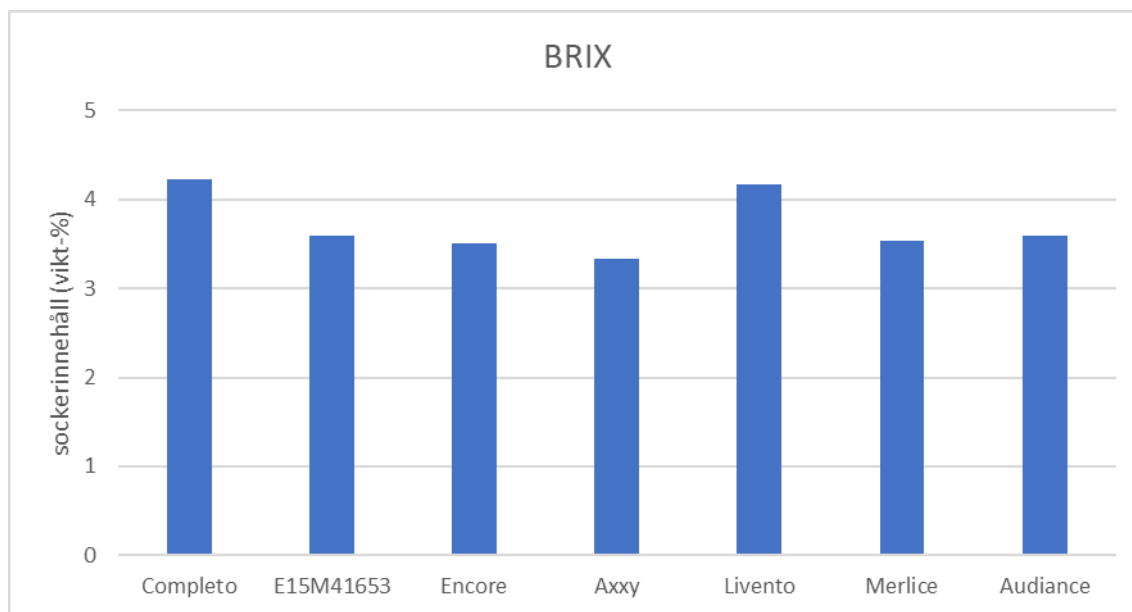
Under smakkvällen användes en så kallad **grupperingsmetod** (subjektiv). Efter grupperingen fick deltagarna välja ut vilka tomat sorter de gärna skulle köpa (0 - 7 stycken av 7 tomatprov), vilka de inte skulle köpa (0 - 7 st.) och vilka de kanske skulle köpa (0 - 7 st.).

RESULTAT

Smakresultaten i denna rapport kan givetvis inte ses som ett regelrätt sortförsök eftersom alla tomater härstammar från olika odlare och växthus. Smaken är således påverkad av både sorten ("genotyp") och växthusmiljön/odlingsfaktorer ("fenotyp"). Resultaten är därför inte helt jämförbara men de ger en bild av den smakvariation på rund tomat som finns ute i butikerna.

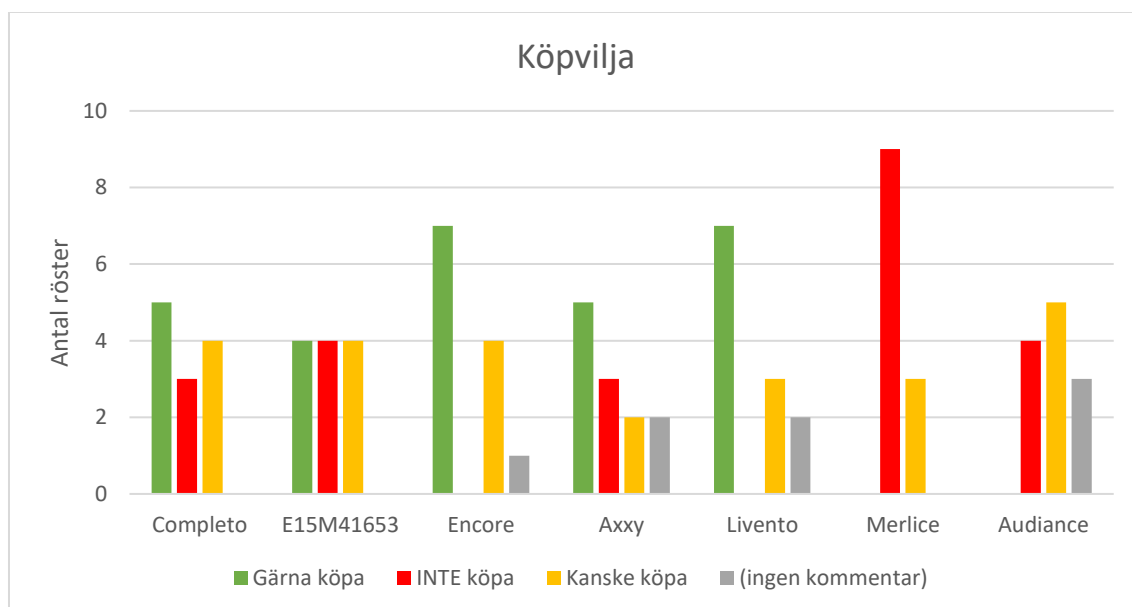
A. Brixvärde

Tomatsorterna och deras brixvärden kan ses i tabellen nedan. För mätningen användes en refraktometer (Reichert) och tomaterna mixades före mätning. Brixvärdena anger sockerhalten i viktprocent.



B. Köpvilja

”Poängsumman” för varje sort är 12 (dvs. tolv deltagare och tolv röster). Varje deltagare kunde välja 0 - 7 tomatprov de gärna skulle köpa, 0 - 7 som de inte skulle köpa och 0 - 7 som de kanske skulle köpa (om de först fick smaka på tomaterna).



C. Beskrivande omdömen

Completo. Lite onödigt stor. Fast. Bra textur, fast i köttet, helt ok. Kantig form. Hårt skal, tät konsistens, smaklös. Hård. Skarp i köttet och inte så mycket smak. Basic färg, form och fasthet. Bra tomatarom, syrlig. Hård. Bra, god. Glansig, ok form. För lite syra och smak överlag. Oval form. Stort, trågt fäste, sötaktig, tjockt skal. Ihålig. Torr, mild. Inte rund, dålig hållbarhet, bra färg. Lite smak, lite för mycket kött, mjukt skal, lite doft. Hög, kantig, mjuk, litet fruktfäste. Ingen doft alls, hård, smaklös, eftersmak av järn.

E15M41653. Perfekt storlek och färg. Fast. Ljus, köttig, svag smak. Känns fast. Smaklös. Hårt skal, tät konsistens, smaklös. Ganska fast. Smakar som det doftade i fasters växthus på 80-talet, lite lös. Nödväxt tomat, inte helt djupröd i färgen, något hårdare konsistens. Bra konsistens men smaklös. Hård. Fast, krispig. Glansig, ok form. Ganska smaklös men bra konsistens, helt okej. Fast. Smaklös. Mild, mjölig. Fin form, bra färg. God smak, bra doft, bra skal. Kantig, låg, stort fruktfäste, under mognad, halvhård. Mild smak, hård, segt skal, eftersmak av järn.

Encore. Perfekt storlek och färg. Fast. Fin standardtomat, god eftersmak. Jämnt rund. God, helt ok eftersmak. "Daskig". Lös, klyftan höll inte ihop, lite sur. Basic färg, form och fasthet. Bra tomatarom, syrlig. Matt, sämre utseende, mjuk. Segt skal. Bra form, fin färg. Sötast av alla, nästan för söt, saftig och god. Matt i färgen. Rund form. Syrlig med lite sötma. Perfekt rund form, bra färg. Segt skal, sur, lös tomat, bra doft. Rund, medelstor, mogen, medelstort fruktfäste. Mild tomatdoft, trevligt rött fruktkött, mer smak än doft, segt skal, ok smak.

Axxy. Matt i ytan. Aningen mjuk. Fin färg, jämn, lite syrligare. För vattning inuti. Jämnt rund. Jordsmak som inte var tilltalande. Liten och mjuk. Lite mjölig men positivt god, söt. Nödväxt tomat, inte helt djupröd i färgen, något hårdare konsistens. Bra tomatarom, syrlig. Matt, sämre utseende, mjuk. Sötare, segt skal. Symmetrisk, jämn och fin färg. Bra balans mellan syra och sötma, saftig, god. Matt i färgen. Rund form. Seg i skalet, mild, sur. Fin, mjuk, ganska mörk. Lätt tuggmotstånd, god, bra skal. Rund, medelstor, mogen, medelstort fruktfäste. Söt smak men den försvinner snabbt, medelhårt skal, lite doft.

Livento. Lite onödigt stor. Aningen mjuk. Ihålig, väldigt mjuk vid uppskärning, mild. God men lite för gul inuti. Jämnt rund. Skiljde sig totalt från alla andra, fräsch smak, bra konsistens, fast skal men inte för hårt, absolut favorit. Mjuk, stark doft. Köttig och hal i köttet, ok smak. Basic färg, form och fasthet. Söt och aromatisk, ganska lite syra men ändå balanserad smak. Stark doft. Fin, kraftig smak, mellan i köttet. Fint utseende, god. Mjuk, jämn färg. För söt, annars bra. Fast. Sötaktig, tjockt skal. Mild, lite söt. Stor tomat, mjuk, mörk. Segt skal, lätt tuggmotstånd, lite doft, söt. Kantig, låg, stort fruktfäste, under mognad, halvhård. Smakligt, rött fruktkött, smaken försvinner snabbt.

Merlice. Perfekt storlek och färg. Fast. Frisk doft. Lite ljusare invändigt, svag smak. Fast. Smaklös med bismak. Kantig form. Hårt skal, tät konsistens, smaklös. Luktade nästan ingenting, ljus i färgen. Mjölig, smaklös, växer i munnen. Tråkig, ingen bra "munupplevelse". Basic färg, form och fasthet, luktar inte tomat. Mjölig konsistens, lite syra och sötma men aromatisk. Stark doft. För mjuk. Glansig, ok form. Lite smak, fruktköttet helt smaklöst, suspekt konsistens, aningen slaskig. Ljus färg. Mjölig, syrlig, tunt skal. Smaklös, vattning. Kantig, ljus tomat. Lös konsistens, bra doft, bra skal, lite smak. Smälter i munnen, mjölig. Hög, kantig, mjuk, litet fruktfäste. God doft. Grön doft, fint fruktkött, mjölig, smaken tunnare än doften.

Audiance. Såg lite ojämn och aningen eftermogen ut. Fast. Fint utseende. Fin färg på insidan, mild smak, vattning. Mjölig. Kantig form. Kraftigaste (ljuvligaste) doften som oskuren. Hårt skal, tät konsistens, smaklös. Yttre skador, stor tomat. Inte så mycket smak, mjölig i köttet. Bucklig tomat med stort fruktfäste. Mjölig, saknar syra och sötma, smaklös. Mjuk. För mjuk. Ojämn, osymmetrisk, rynkigt skal. Vattning, lite smak. Oval form. Ingen stark smak, stort fäste, köttig. Smaklös, torr. Oval form, stort kvistfäste, dålig hållbarhet, bra färg, stor. Lite smak, lätt att äta, bra doft. Kantig, stort fruktfäste. Bra konsistens; fast gel, mild smak, mjölig, smältande fruktkött men för lite smak.

SAMMANFATTNING

De flesta sorter på smakvällen var troligen gamla bekanta för odlarna. Syftet med smakvällen var dock att deltagarna skulle få öva sig i att verkligen smaka på tomater, fundera över HUR de smakar, sätta ord på sina upplevelser samt få möjlighet att jämföra flera tomater sinsemellan. Trots att Encore enligt "den allmänna" uppfattningen är överlägsen i smak och Merlice en "katastrof", valde vi att även denna gång ha med dessa två. Orsaken är att det i inlärningskedet är bättre med ett bredare spektrum av smaker och smakvariationer vilket skapar större referensramar för att i ett senare skede smaka på och bedöma nya tomatsorter.

I **grupperingsmetoden** fanns det inga "rätt" eller "fel" sätt att gruppera tomaterna (förutom att gruppera dem i endast "skulle köpa" och "skulle inte köpa"). Uppgiften gick ut på att undersöka vilka tomatsorter som liknar varandra och vilka som inte liknar varandra vad gäller utseende och smak (subjektiv bedömning). Grupperingen underlättade bedömningen och minnet av hur de olika tomaterna smakade i de följande uppgifterna. Resultaten från grupperingen presenteras inte desto mer utförligt här, dels på grund av att provsmakarna under detta tillfälle grupperade in tomaterna i rätt många grupper i både utseende och smak. Detta betyder att provsmakarna ansåg att det fanns stora skillnader och få likheter i speciellt smaken.

Trots att Encore och Merlice hade samma **brixvärde** (3,5) (se rubrik A) beskrevs Encore av flera som söt och många skulle gärna köpa den medan Merlice däremot beskrevs som smaklös och endast tre av tolv skulle kanske köpa tomaten, resten inte. Att använda endast brixvärdet som en indikator på smak (dvs. högt brixvärde = söt tomat) är därför ett rätt smalt sätt att se på smak och ger inte en representativ bild av verkligheten. Både Completo och Livento hade högt brixvärde (4,2) men Completo beskrevs sällan som söt medan Livento nästan var FÖR söt i smaken för en provsmakare. Axxxy som hade lägst brix av alla (3,3) var trots allt rätt omtyckt enligt **köpvilja** (se rubrik B). Baserat på smak skulle många i denna provsmakning gärna köpa Encore och Livento medan Merlice och Audience var minst omtyckta.

I den **beskrivande bedömningen** (se rubrik C) hade t.ex. Completo både "stort, träigt fäste" och "litet fruktfäste". Detta kan antingen bero på att två tomater av samma sort kan se väldigt olika ut eller så har olika provsmakare helt enkelt väldigt olika uppfattningar. Flera kommenterade efteråt att det är rätt svårt att beskriva sina smakupplevelser i ord. Just av den anledningen är det bra att delta på dessa tillfällen, det kommer garanterat att kännas lättare nästa gång!

FEEDBACK

Projektet har tidigare fått feedback om att vi borde ha med fler "vanliga konsumenter" och även annat branschfolk i smakjuryn, inte endast tomatentusiaster. Detta togs i beaktande i och med smakvällen där odlarparten nu själv fick testa på för att få insyn i vad smakjuryns arbete innebär. Förhoppningsvis blir det åtminstone för de som nu deltog lättare att ta till sig smakjuryresultaten i fortsättningen och att detta och liknande tillfällen väcker intresse så att vi får med också odlare och annat branschfolk i smakjuryn och/eller utvecklingsarbetet kring smak överlag. Att få i gång en fungerande smakjury är en inlärningsprocess som ska inkludera inte bara projektets och smakjuryns

medlemmar utan också odlarna själva. Vi lär oss från praktiken och försöker utveckla ett arbetssätt för smakjuryn som skapar en förståelse och förbindelse mellan producenter och konsumenter.

Från rådgivarhåll fick smakprovningsgruppen kritik för att vi serverade odlare hela tomater. Några rådgivare anser att detta kan påverka bedömningen genom att man baserat på utseende kan se vilken tomatsort man smakar på och att man då medvetet eller omedvetet favoriserar/diskriminerar tomaterna i sin bedömning. Istället borde tomaterna serveras i tärningar (inte heller skivor) för att undvika detta. I fall utseendet på hela tomaten ska bedömas borde man göra det efter provsmakningen. Det verkar inte som att detta skulle ha varit något som påverkade resultaten denna gång men absolut något att ta i beaktande till nästa gång!

