

BAKGRUND

Smakträffen samlade denna gång 15 deltagare till Uniikki LAB i Helsingfors. Alla tomater var plockade 9.3 och förvarades i rumstemperatur från 10.3/11.3. Sju olika tomatprov testades (smakades och utvärderades). Alla tomatprov tilldelades en slumpmässig tresiffrig kod.

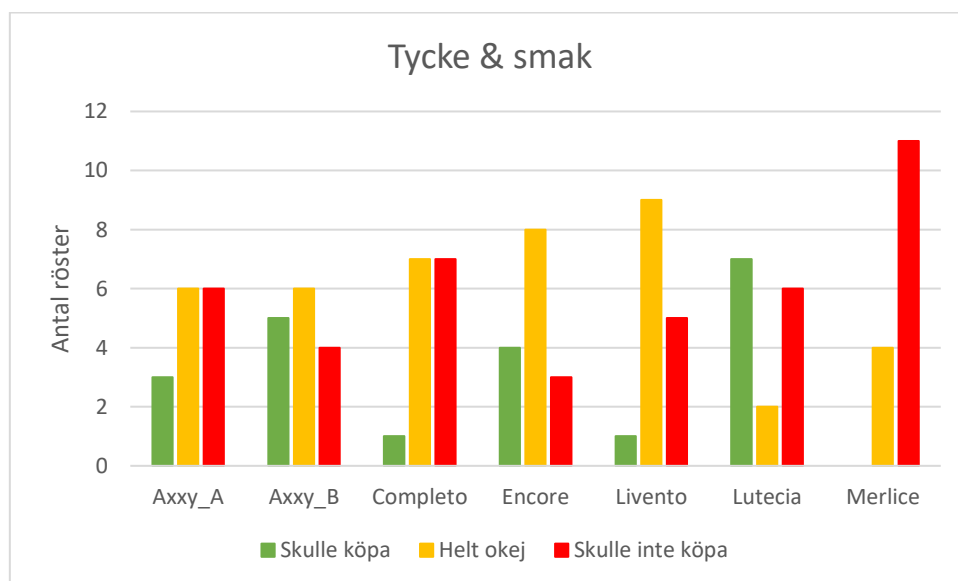
METOD

Utvärderingen inleddes med grupperingsmetoden (se resultat från smakjury 7.9.2019). Därefter fick deltagarna välja ut de tomatersorter som de skulle vilja köpa (0 - 7 stycken av 7 tomatprov) och som de inte skulle vilja köpa (0 - 7 st.). Resterande tomatprov fick benämningen "Helt ok-tomat". Till sist testades en deskriptiv analys.

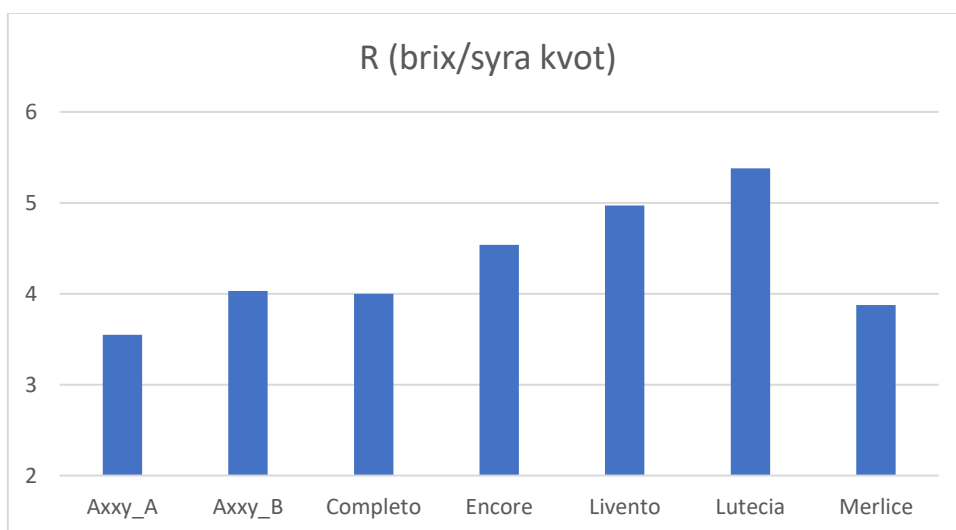
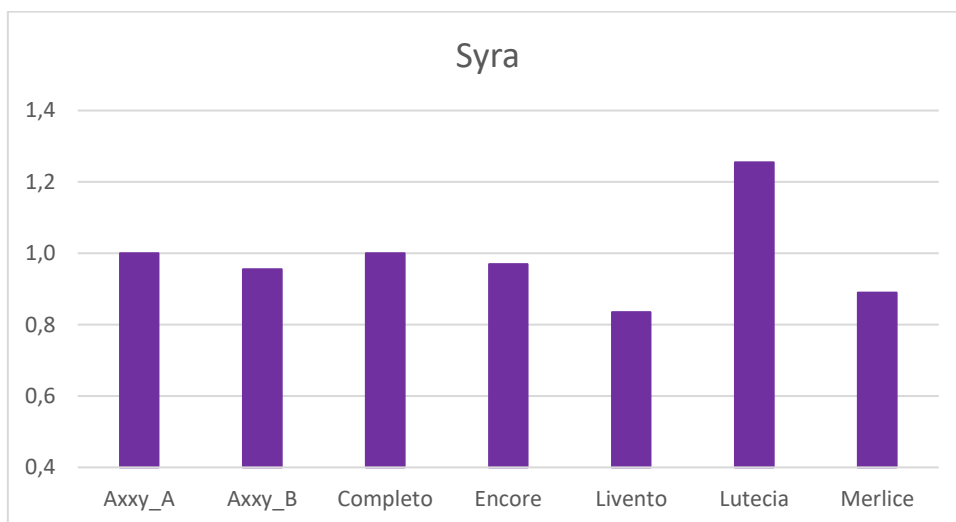
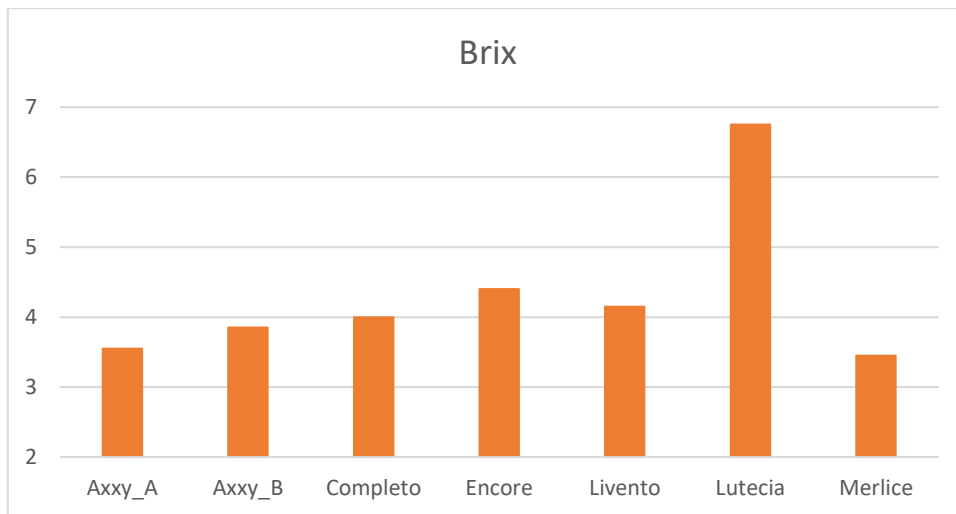
RESULTAT & DISKUSSION

A. Tycke & smak

"Poängsumman" för varje sort är 15 (dvs. femton deltagare och femton svar). Varje deltagare kunde välja 0 - 7 tomatprov de skulle köpa och 0 - 7 som de inte skulle köpa (om de först fick smaka på tomaterna). "Helt ok-tomater" väcker inga känslor för provsmakaren, varken positiva eller negativa.

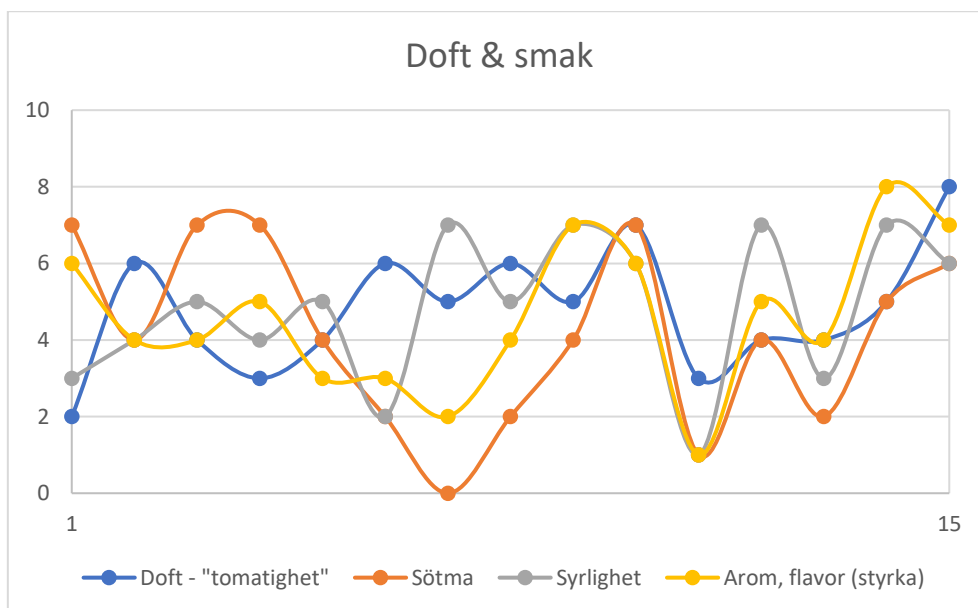
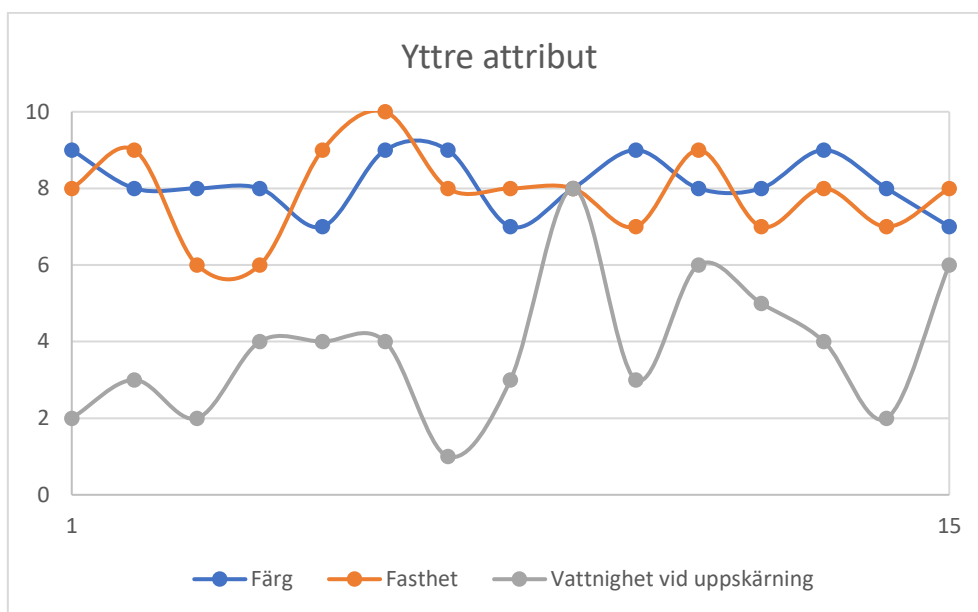


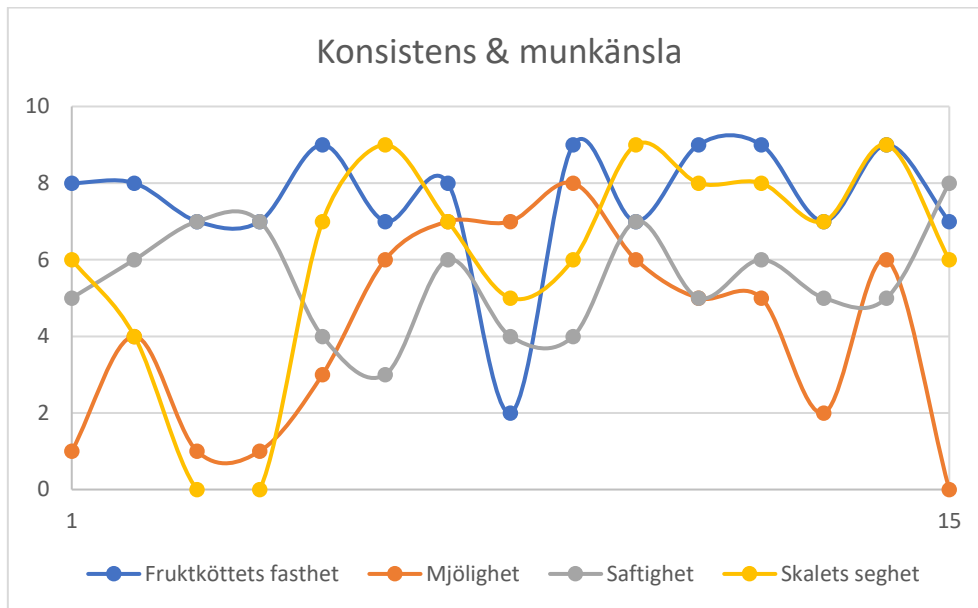
B. Socker (brix) & syra samt förhållandet mellan dessa (R)



C. Tomaternas sensoriska kvalitetsegenskaper

Den deskriptiva analysen gjordes endast på sorten Lutecia (den sort som allra mest delade åsikterna gällande tycke och smak). Eftersom analysen gjordes efter att man redan bekantat sig med/smakat på alla sorter kan detta givetvis påverka resultaten om man tidigare skapat sig en väldigt positiv eller negativ uppfattning om sorten ifråga i jämförelse med de andra. Syftet med den deskriptiva analysen var den här gången främst att testa ifall deltagarna orkade fokusera på denna typ av bedömning efter 1,5 h smakprovande. Resultaten nedan är preliminära och riktgivande men bekräftar att man kan göra ett deskriptivt smaktest på en, två eller tre sorter efter grupperingstestet. Exempel på några av de faktorer som utvärderades kan ses i graferna nedan.





Tolkning av graferna:

Ju "vågigare" en linje är, desto mer oense är deltagarna om egenskapen ifråga. Ju rakare, desto mer ense. T.ex. i första grafen är alla ganska ense om att färgen (uppfattningen av färgstyrkan / färgintensiteten) varierar endast mellan 7 och 9. I den tredje grafen däremot är deltagarna väldigt oense om skalets seghet där omdömena varierar mellan 0 och 9!

Ordningsföljden från vänster (1) till höger (15) på x-axeln har ingen betydelse för resultatens tolkning utan är endast ett sätt att visualisera alla deltagares åsikter. Det är punkternas placering på y-axeln som är av betydelse.

Skala 0 – 10:

0 = Inte alls / Ei ollenkaan

1 = Väldigt svag / Erittäin heikko

2 = Rätt så svag / Hyvin heikko

3 = Ganska svag / Kohtalaisen heikko

4 = Lite svag / Hieman heikko

5 = Varken svag eller stark / Ei heikko eikä vahva

6 = Lite stark / Hieman vahva

7 = Ganska stark / Kohtalaisen vahva

8 = Rätt så stark / Hyvin vahva

9 = Väldigt stark / Erittäin vahva

10 = Starkast möjliga som går att föreställa sig / Vahvin kuviteltavissa oleva

D. Jämförelse – smakomdöme & R-kvot

Sort	Omdöme
Lutecia	1
Encore	1
Axy_B	1
Axy_A	-3
Livento	-4
Completo	-6
Merlice	-11

Omdömespoäng = antal "Skulle köpa"-röster MINUS antalet "Skulle inte köpa"-röster.

Sort	R
Lutecia	5,38
Livento	4,97
Encore	4,54
Axy_B	4,03
Completo	4,00
Merlice	3,88
Axy_A	3,55

R = brix / syra.

Man se en viss korrelation (ett samband) mellan gott omdöme och en hög R-kvot. Livento och Axy_A avviker från detta, annars håller sig Lutecia, Encore och Axy_B i toppen i båda tabellerna samt Completo och Merlice i botten.

E. Likheter

Värdena anger antalet deltagare som tycker att tomaterna ifråga påminner om varandra:

	En	Me	Lu	AxA	Li	AxB	Co
Encore							
Merlice	1						
Lutecia	3	3					
Axy_A	2	1	3				
Livento	6	2	2	2			
Axy_B	3	3	5	3	0		
Completo	2	4	2	2	3	2	

Enligt 6 personer i smakjuryn påminner Encore och Livento om varandra medan ingen (0 personer) ansåg att det fanns likheter mellan Livento och Axy_B.

SAMMANFATTNING

Top 3 – Skulle köpa

1. Lutecia
2. Axy_B
3. Encore

Top 3 – Skulle INTE köpa

1. Merlice
2. Completo
3. Axy_A

Vi kan konstatera att ungefär samma favoriter och icke-favoriter korades denna gång som vid smakprovningen 7.9.2019. Nykomlingen Lutecia som inte fanns med förra gången blev nu nummer ett. Livento däremot kom inte upp i topp medan Encore som vanligt var omtyckt. De två Axy-tomatproverna kunde lika bra ha varit olika sorter baserat på R-kvoten och smakomdömena. Detta visar på att odlingsfaktorer verkligen kan inverka på tomatens smak (brix- och syra-innehåll).

Korrelationen mellan de subjektiva smakomdömena och R-kvoten visar att detta samband lönar sig att följa upp även i fortsättningen. En hög R-kvot verkar korrelera med att tomatens smak är omtyckt.