

TAUSTA

Tällä kertaa järjestetty makukokous kokoontui 15 osallistujaa Uniikki LAB:lle Helsingissä. Kaikki tomaatit poimittiin 9.3 ja varastoitiin huoneenlämpötilassa 10.3/11.3 alkaen. Seitsemän erilaista tomaattinäytettä testattiin (maistettiin ja arvioitiin). Kaikille tomaattinäytteille annettiin satunnainen kolminumeroinen koodi.

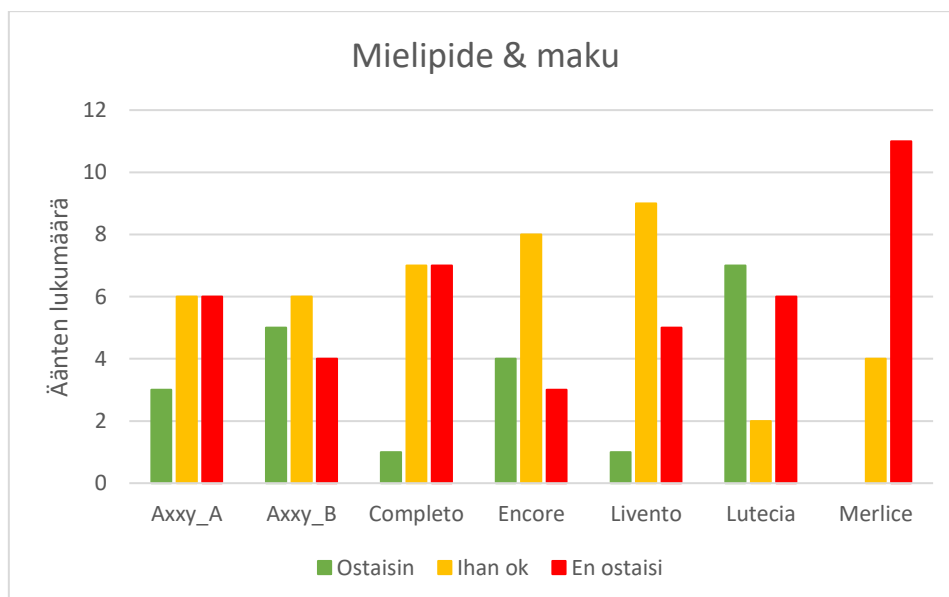
MENETELMÄ

Arviointi aloitettiin ryhmittelymenetelmällä (ks. Makuraadin tulokset 7.9.2019). Myöhemmin osallistujille annettiin valinta tomaattilajikkeista, jotka he haluaisivat ostaa (0 - 7 kpl seitsemästä tomaattinäytteistä) ja joita he eivät haluaisivat ostaa (0 - 7 kpl). Jäljelle jäänyt tomaattinäyte nimettiin "Ihan ok tomaatti". Lopuksi testattiin kuvaileva analyysi.

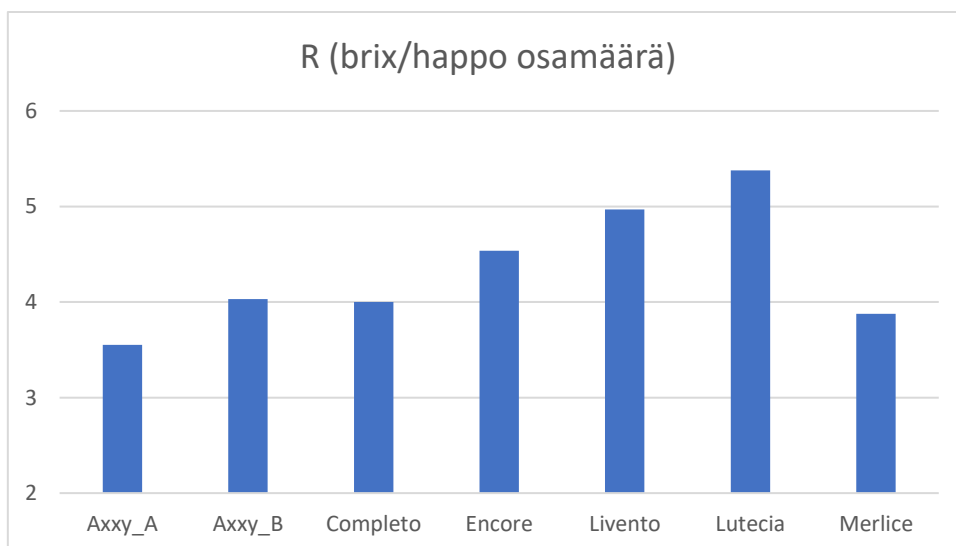
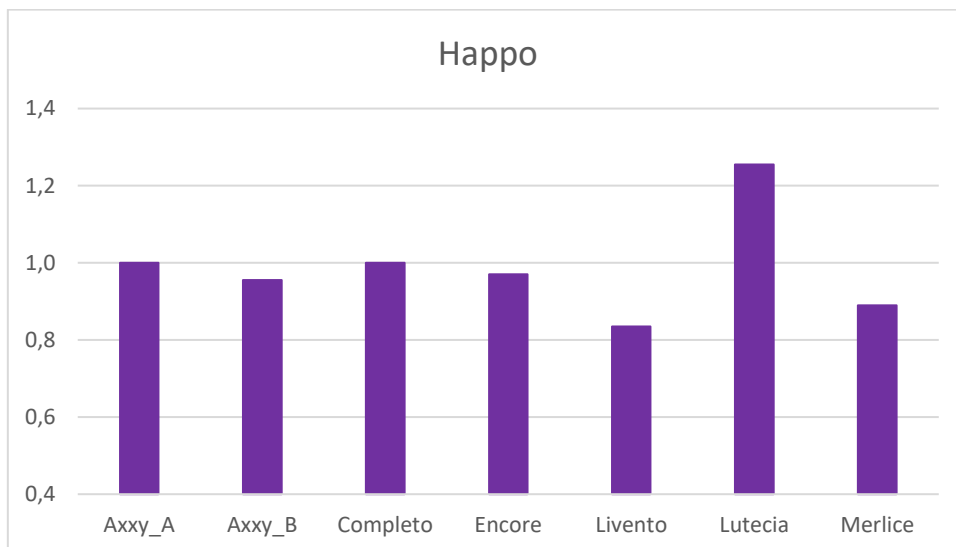
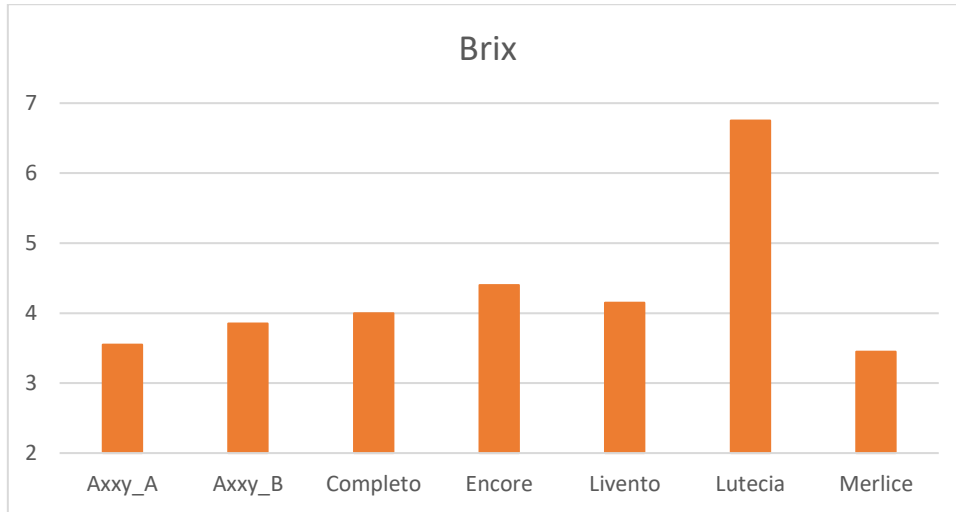
TULOKSIA JA KESKUSTELU

A. Mielenpide ja maku

Kunkin luokan pistemäärä on 15 (eli viisitoista osallistujaa ja viisitoista vastausta). Jokainen osallistuja voi valita ostamaansa 0 - 7 tomaattinäytettä ja 0 - 7 joita he eivät ostaisi (jos he ensin tomaatit maistelivat). "Ihan ok tomaatti" ei herätä makutestaajille tunteita, eivätkä positiivisia tai kielteisiä.

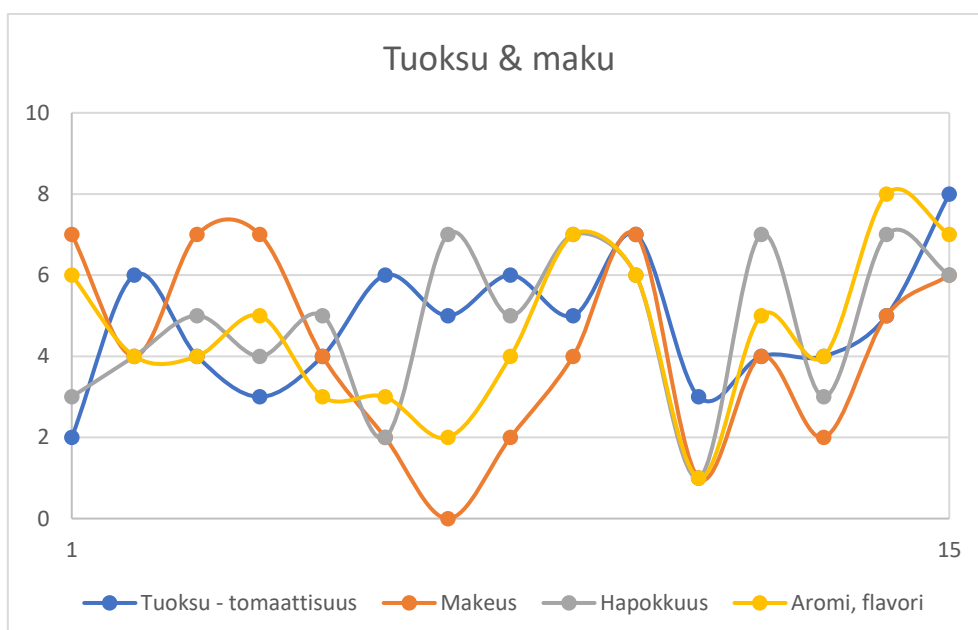
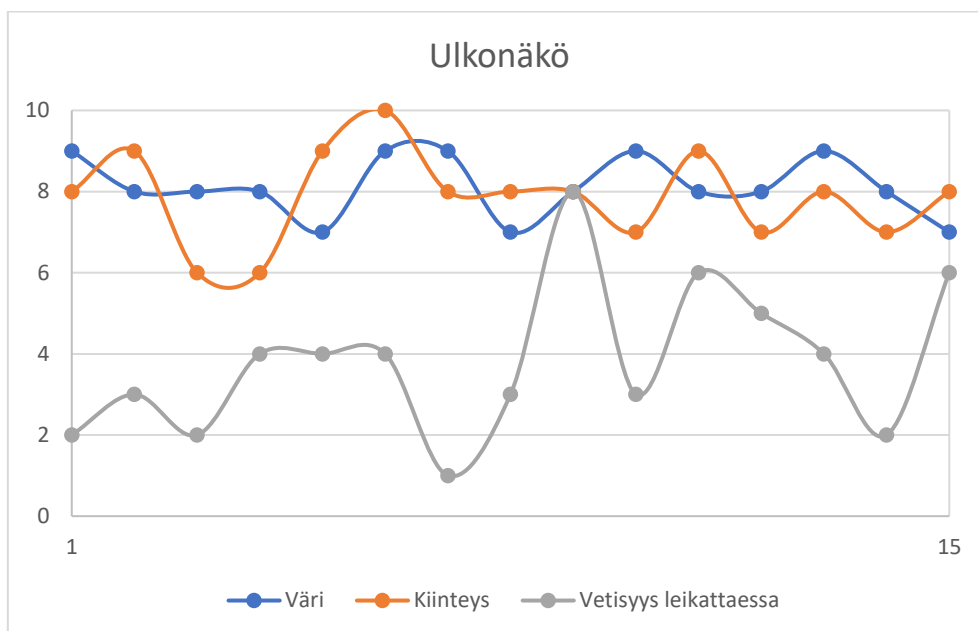


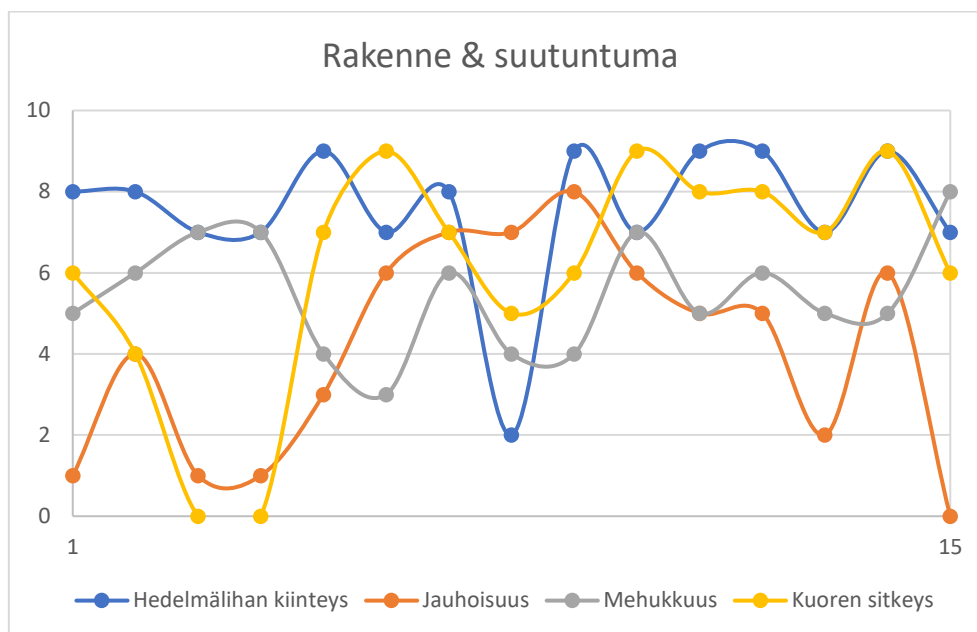
B. Sokeri (brix) & happo ja niiden suhde (R)



C. Tomaattien aistinvaraiset ominaisuudet

Kuvaileva analyysi tehtiin vain Lutecia-lajikkeella (lajike joka sai eniten vaihtelevia mielipiteitä mausta). Koska analyysi tehtiin sen jälkeen kun kaikki ovat jo tutustunut kaikkiin lajikkeisiin ja maistanut niitä, tämä voi tietenkin vaikuttaa tuloksiin, jos on aikaisemmin luonut erittäin positiivisen tai kielteisen kuvan kyseisestä lajikkeesta muihin verrattuna. Tällä kertaa kuvailevan analyysin tarkoituksena oli pääasiassa testata, pystyivätkö osallistujat keskittymään tämän tyyppiseen arviointiin 1,5 tunnin maistamisen jälkeen. Alla olevat tulokset ovat alustavia ja suuntaa-antavia, mutta vahvistavat sen, että voidaan tehdä kuvaileva analyysi yhdelle, kahdelle tai kolmelle lajikkeelle ryhmittelykokeen jälkeen. Esimerkkejä joistakin arvioiduista tekijöistä voidaan nähdä alla olevista kuvaajista.





Kuvaajien tulkinta:

Mitä enemmän "aaltoileva" linja on, sitä vaihtelevampaa osallistujat suhtautuvat kyseiseen omaisuuteen. Mitä suurempi, sitä yksimielisempi. Esim. ensimmäisessä kuvaajassa kaikki ovat melko yhtä mieltä siitä, että väri (käsitys värien voimakkuudesta) vaihtelee vain 7–9 välillä. Kolmannessa kuvaajassa puolestaan osallistujat ovat hyvin eri mieltä kuoren sitkeydestä, ja arvosanat vaihtelevat siten 0–9 välillä!

Järjestys vasemmalta (1) oikealle (15) x-akselilla ei ole merkitystä tulosten tulkintaan, vaan se on vain tapa visualisoida kaikkien osallistujien näkymät. Pisteiden asettaminen y-akselilla on toisaalta merkitystä.

Skaala 0–10:

- 0 = Ei ollenkaan
- 1 = Erittäin heikko
- 2 = Hyvin heikko
- 3 = Kohtalaisen heikko
- 4 = Hieman heikko
- 5 = Ei heikko eikä vahva
- 6 = Hieman vahva
- 7 = Kohtalaisen vahva
- 8 = Hyvin vahva
- 9 = Erittäin vahva
- 10 = Vahvin kuviteltavissa oleva

D. Vertailu - makuarvio ja R-suhde

Lajike	Mielipide
Lutecia	1
Encore	1
Axy_B	1
Axy_A	-3
Livento	-4
Completo	-6
Merlice	-11

Mielipidepisteet = "Ostaisin"-äänten lukumäärä MIINUS "En ostaisi" -äänten lukumäärä.

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

$R = \text{brix} / \text{happo}$.

Näet tietyn korrelaation (yhteyden) hyvän tuomion ja korkean R-suhteen välillä. Livento ja Axy_A poikkeavat tästä, muut haltijat Lutecia, Encore ja Axy_B yläreunassa molemmissa taulukoissa ja Completo ja Merlice alareunassa.

E. Samankaltaisuudet

Arvot ilmoittavat osallistujien lukumäärän, jotka ajattelevat kyseisten tomaattien olevan samankaltaisia toistensa kanssa:

	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	

Makuraadin kuuden ihmisen mukaan Encore ja Livento muistuttavat toisiaan, kun taas kukaan (0 henkilöä) ei tuntenut Liventon ja Axy_B: n olevan samankaltaisia.

YHTEENVETO

Top 3 – Ostaisin

1. Lutecia
2. Axy_B
3. Encore

Top 3 – En ostaisi

1. Merlice
2. Completo
3. Axy_A

Voimme todeta, että tällä kertaa valittiin suunnilleen samat suosikit ja ei-suosikit kuin 7.9.2019 pidetyssä makukokeessa. Uusi tulokas Lutecia, joka ei ollut mukana viimeksi, oli nyt numero ykkösenä. Toisaalta Livento ei päässyt huipulle, kun taas Encore oli suosittu (odotettu). Kahdet Axy-tomaattinäytteet olisivat voineet olla ihan eri lajikkeita R-suhteen ja maun arvioinnin perusteella. Tämä osoittaa, että viljelytekijät voivat todella vaikuttaa tomaatin makuun (brix- ja happopitoisuus).

Subjektiiivisten makuarviointien ja R-suhteen välinen korrelaatio osoittaa, että tämä suhde kannattaa seurata myös tulevaisuudessa. Korkea R-suhde näyttää korreloivan tomaatin maun kanssa.