

BAKGRUND

Smakträffen ordnades denna gång på Dynamo i Närpes för 10 officiella smakjurydeltagare och 3 projektarbetare. Dessutom testades denna gång distansprovsmakning genom att tomatpaket skickades på posten till 6 smakjurymedlemmar. Två av paketen kom tyvärr fram för sent så dessa utvärderingar har inte beaktats i resultaten nedan. **Sammanlagt 17 deltagare.**

Följande fem tomatsorter (rund tomat) utvärderades; Axy, Caroleza, Encore, Livento & Merlice. Alla fem sorter har odlats under sommaren hos tre odlare som här benämns A, B & C. Tomaterna plockades 6.7 och förvarades i rumstemperatur fram till provsmakningen 10.7. Alla tomatprov tilldelades en slumpmässig tresiffrig kod och alla deltagare skulle det första "provsmakningsvarvet" beakta en viss ordning (alla deltagare började med olika tomatprov och ordningen var slumpmässig). Denna gång bestod deltagarna av en bra (heterogen) blandning av yngre och äldre, kvinnor och män. **Sammanlagt 15 tomatprov.**

METOD

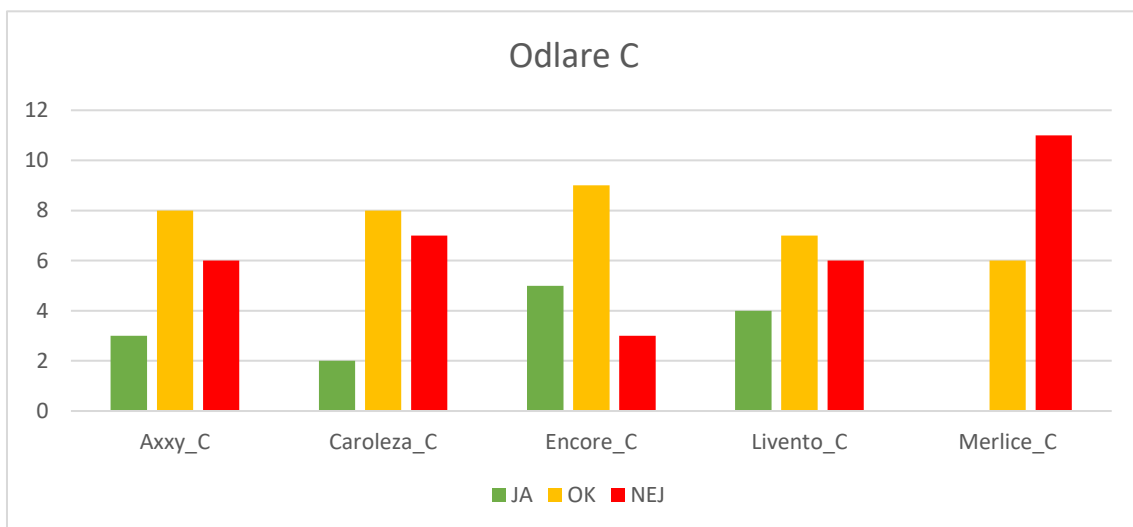
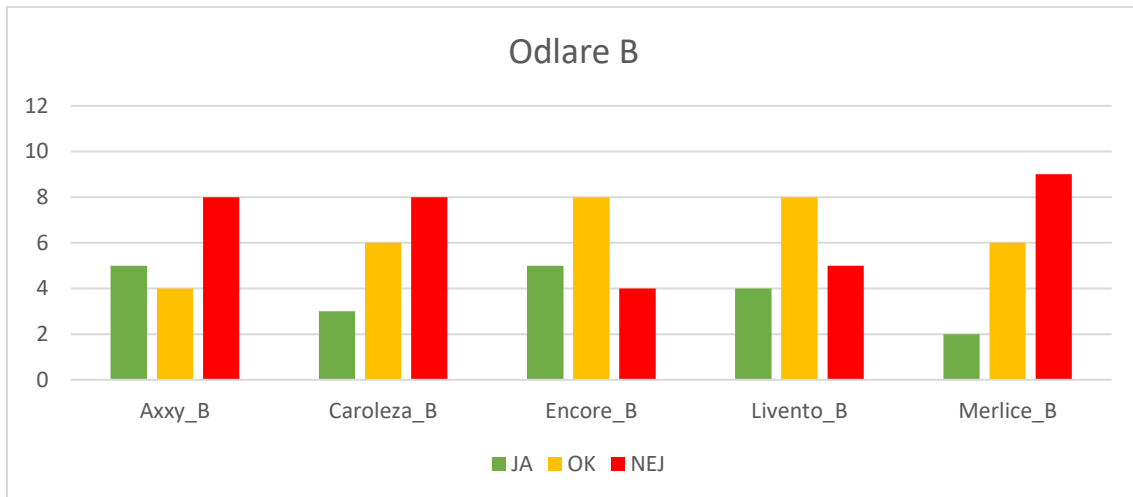
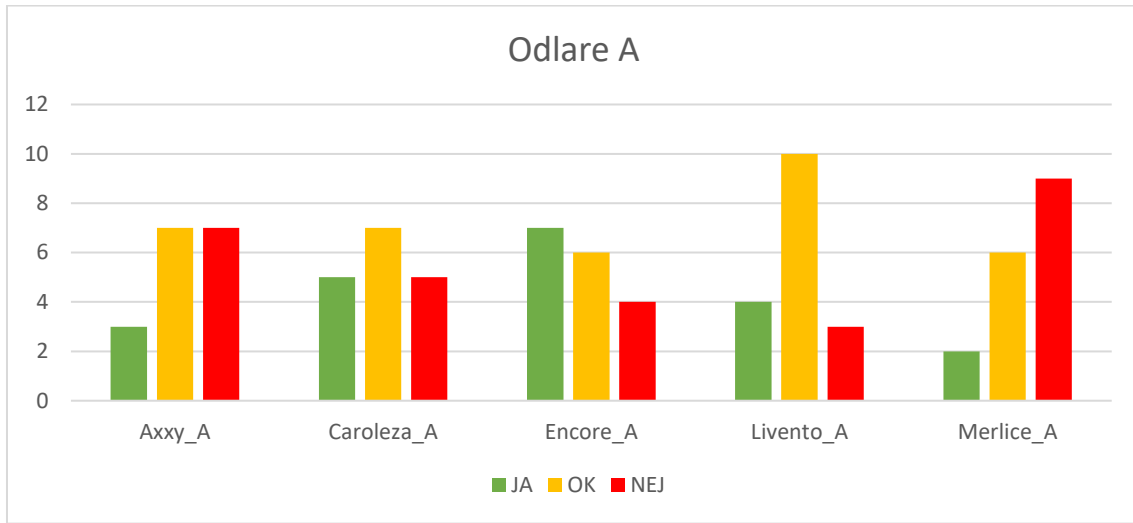
Utvärderingen gjordes med grupperingsmetoden (se resultat från smakjury 7.9.2019) och deltagarna fick därefter bedöma om de skulle köpa tomatprovet ifråga eller inte baserat på smakupplevelsen.

RESULTAT

A. Köpvilja

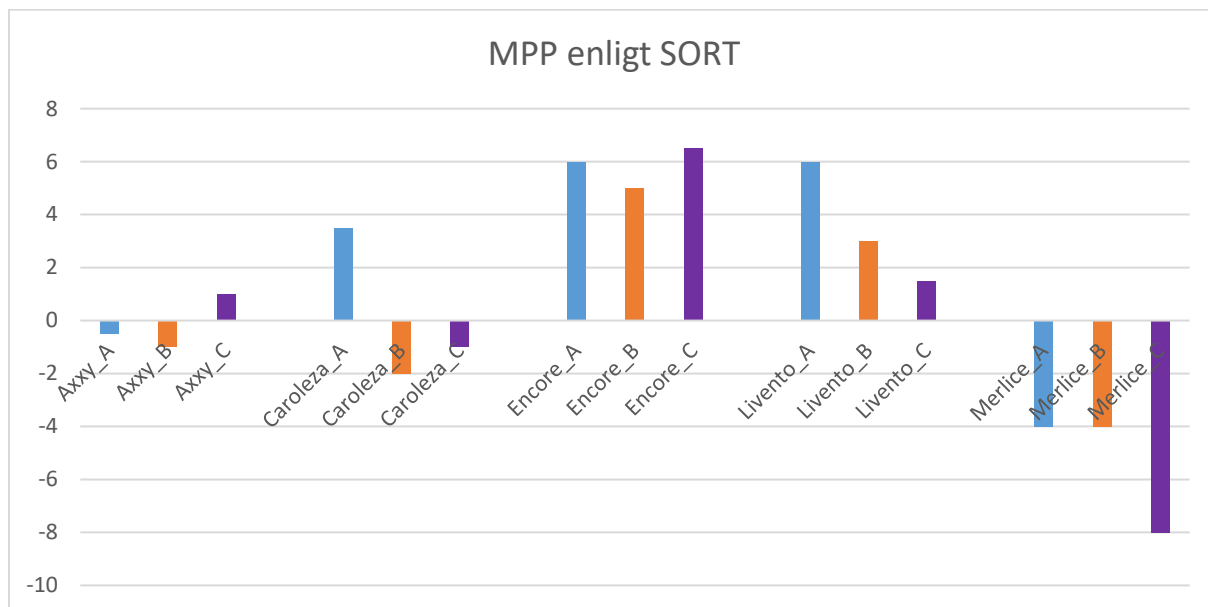
"Poängsumman" för varje sort är 17 (dvs. sjutton deltagare och sjutton svar). Varje deltagare kunde välja 0 - 15 tomatprov de gärna skulle köpa och 0 - 15 som de absolut inte skulle köpa (om de först fick smaka på tomaterna). "Helt ok-tomater" väcker inga känslor för provsmakaren, varken positiva eller negativa, dvs. tomater som provsmakaren kanske skulle köpa.

- Skulle köpa – JA
- Skulle kanske köpa – OK
- Skulle inte köpa – NEJ



B. Omdömespoäng ("mielipidepisteet") – MPP

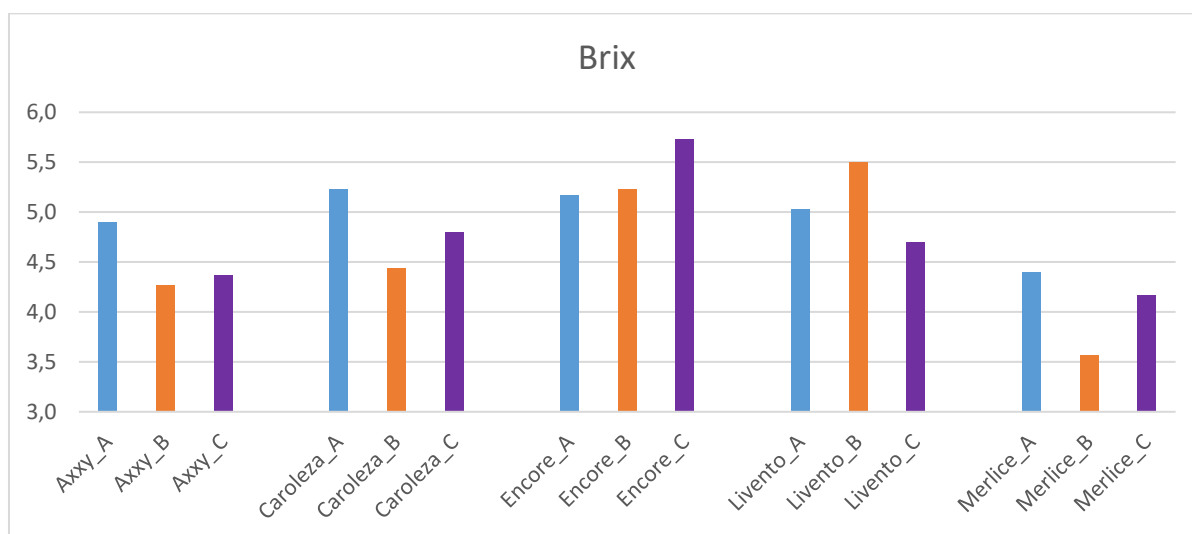
Beräknat som antal JA-röster + ½ * antal KANSKE-röster - antal NEJ-röster. Ju högre MPP, desto mer omtyckt var tomatprovet ifråga av smakjuryns deltagare.



C. Brix-värde

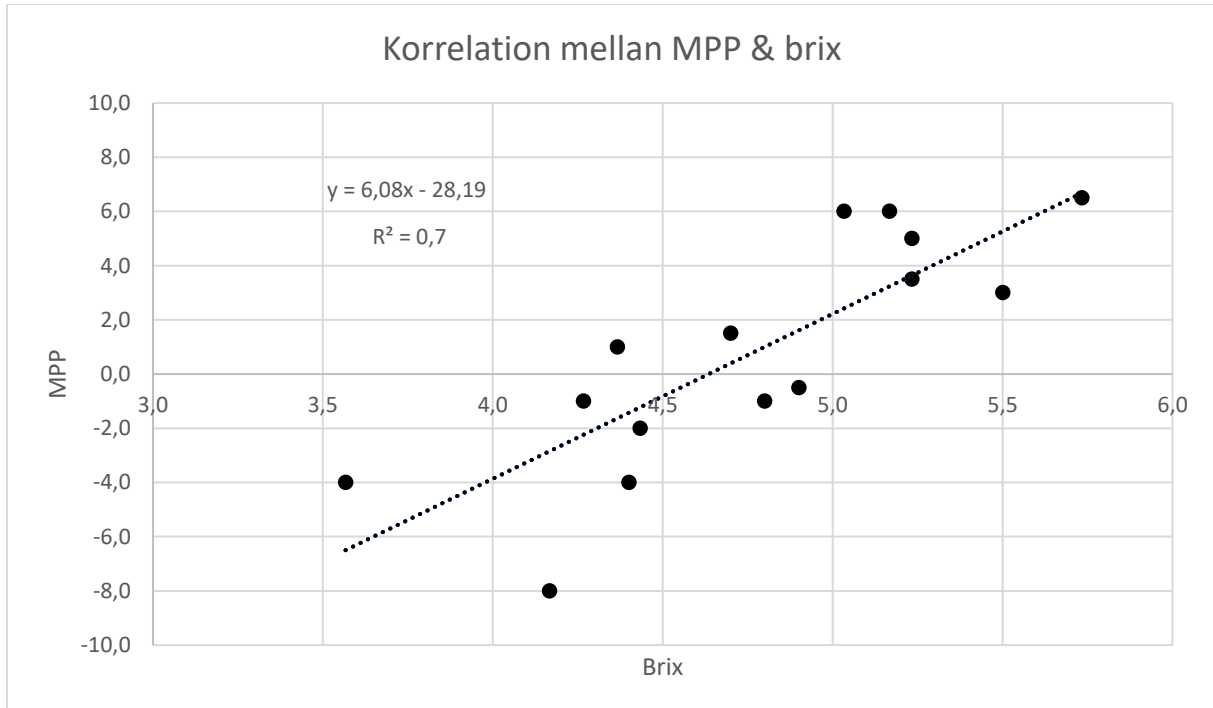
Brix-värdet är beräknat som medelvärdet från tre mätningar på tre olika tomater.

Syra-halten och R-kvoten har denna gång inte tagits i beaktande p.g.a. att syra-resultaten (och då även R-kvoten) är missvisande eftersom fel typ av vatten användes i analysen.



D. Korrelation mellan MPP & brix

Det finns en viss, ganska stark korrelation mellan MPP och brix vilket kan ses i grafen nedan.



DISKUSSION

Köpvilja & brix

Encore är "som vanligt" den mest omtyckta medan Livento och Axy verkar ganska jämnstarka vad gäller JA-röster medan Livento får fler OKEJ-röster och Axy fler NEJ-röster. Axy delar alltså åsikterna mer än Livento. Caroleza verkar inte heller vara någon höjare vad gäller smak med undantag för Caroleza från odlare A (högre brix) som delar åsikterna med lika många JA- som NEJ-röster. A & B får samma betyg för sina Merlice och de båda råkar också ha Merlice som huvudsort i sin odling.

Skillnaden i brix varierar såväl mellan olika sorter som mellan olika odlare. Största brix-skillnaden mellan dessa 15 tomater var mellan Encore_C och Merlice_B med drygt 2 brix-enheter. Mellan Merlice_A och Merlice_B var den största skillnaden knappt 2 brix-enheter. Detta indikerar på att sorten inte alltid garanterar brix-värdet utan att det är väldigt mycket odlingstekniken och -förhållandena som också påverkar. T.ex. odlare A:s tomater var rätt jämna i brix och den största skillnaden var knappt 1 brix-enhet medan skillnaden mellan odlare B:s tomater var upp till 2 enheter!

Omdömespoäng - MPP

Observera att MPP helt och hållet är ett påhittat mått men som vi valt att använda för att i ett enda värde kunna inkludera alla tre typer av röster, inte bara JA-röster eftersom vi ser att två prover som får samma antal JA-röster kan ha väldigt olika antal NEJ-röster. KANSKE-rösterna måste också beaktas eftersom det annars blir ojämnt antal röster. Nu får alla tomater samma antal (17) röster som kan ge +1, ½ eller -1 poäng.

Genom att granska MPP blir det mer tydligt vilka sorter som skulle sälja i butiken (om kunden på förhand visste vad tomaterna smakar). Vi ser att samma sort kan skilja sig rätt mycket i smak beroende på odlare (=odlingsteknik och -förhållanden). Sorten lägger trots allt grunden för smaken.

Korrelation MPP & brix

Det finns en viss korrelation ($R^2 = 0,7$) mellan MPP och brix men för att kunna använda korrelationen till att uppskatta MPP med hjälp av brix även i andra sammanhang behövs ett tillämpat MPP-värde och mer data. Detta MPP-värde kan endast tillämpas på den här enskilda provsmakningen.

Övriga kommentarer

Det kan förekomma stor skillnad i brix mellan tomatindivider av samma sort från samma odling. Vid brix-mätningen framstod en Livento-tomat som väldigt röd, smakade sötare och hade ett brix-värde på 6,0 (mätte flera gånger) medan de andra hade brix runt 5,3 – 5,4. Ifall en provsmakare får ett tomatprov som representeras av endast en tomatindivid (som i denna provsmakning) kan avvikelser eller extrema prover förstås förvränga resultaten.

Allmänt om provsmakarnas/smakjurydeltagarnas omdömen. Vissa deltagare/provsmakare är väldigt kritiska medan andra tycker att de flesta tomaterna åtminstone är helt okej. Detta visar på att vi nu har en bra blandning av olika kundtyper i smakjury. Ett par av de fria kommentarer till tomaterna var denna gång att alla tomaterna ser väldigt fina ut men att de flesta är så vattniga att de inte skulle passa i en sallad.

Distansprovsmakning som metod. Det verkar fungera bra att skicka ut tomatpaket till smakjurydeltagarna och detta ska tillämpas i nästa provsmakning. Det är dock möjligt att delta på distans endast för de smakjurymedlemmar som åtminstone en gång deltagit på plats.

Moa Sunabacka & Irene Vänninen