

BAKGRUND

Höstens smaktest ordnades helt och hållet på distans med 10 smakjurydeltagare. Anmälan, uppgifter och inlämning gjordes via Webropol vilket fungerade bra. Denna gång provsmakades endast två olika sorter men sammanlagt 12 tomatprov. Från tre odlare plockades "vanliga" Axy och "vanliga" Livento, med andra ord tomater av en sådan plockningsmognad som vanligtvis skickas till packerier. Därtill plockades röda, på samma plantor mognade Axy och Livento. Från varje odlare plockades således 4 tomatprov; Axy_VAN, Axy_RÖD, Livento_VAN och Livento_RÖD. Tomaterna plockades måndag 21.9 och skickades per post till smakjurydeltagarna tisdag 22.9. Alla prov kom fram i tid denna gång. Deltagandet bestod av 4 män och 6 kvinnor i olika åldrar. Alla tomatprov tilldelades en slumpmässig tresiffrig kod och deltagarna visste inget om tomaterna på förhand.

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

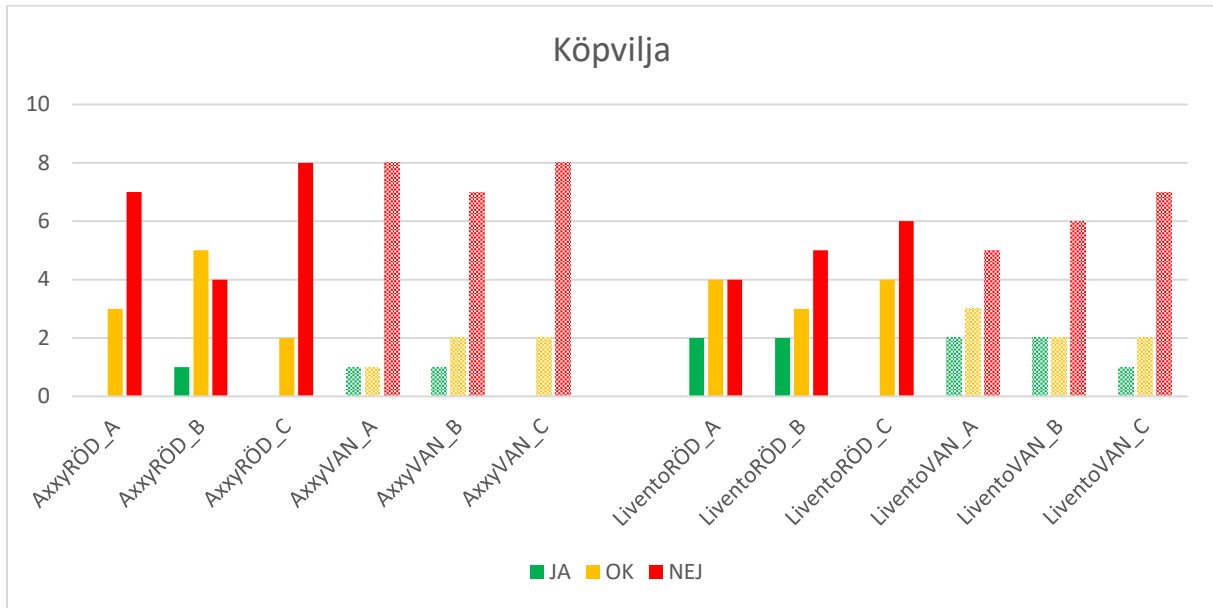
"Poängsumman" för varje sort är 10 (dvs. tio deltagare och tio svar). Varje deltagare kunde välja 0 - 12 tomatprov de gärna skulle köpa och 0 - 12 som de absolut inte skulle köpa (om de först fick smaka på tomaterna). "Helt ok-tomater" väcker inga känslor för provsmakaren, varken positiva eller negativa, dvs. tomater som provsmakaren kanske skulle köpa.

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

Odlare A, B & C

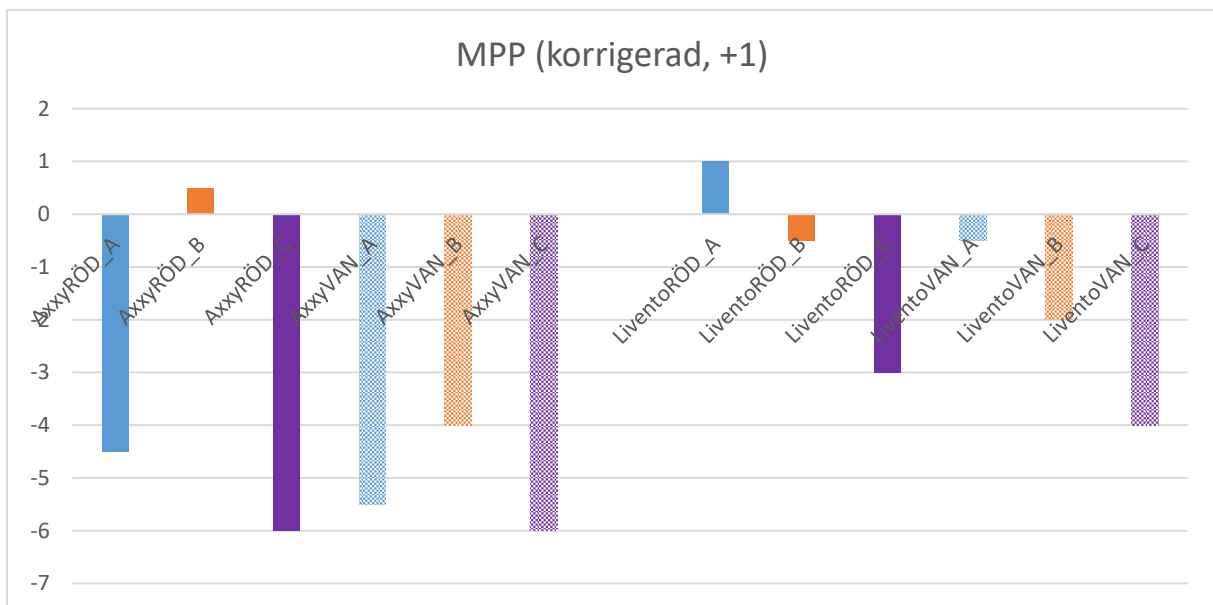
VAN = tomat plockad "halvmogen", dvs. mognadsgrad som lämpar sig för leverans till packeri

RÖD = tomat plockad rödmogen



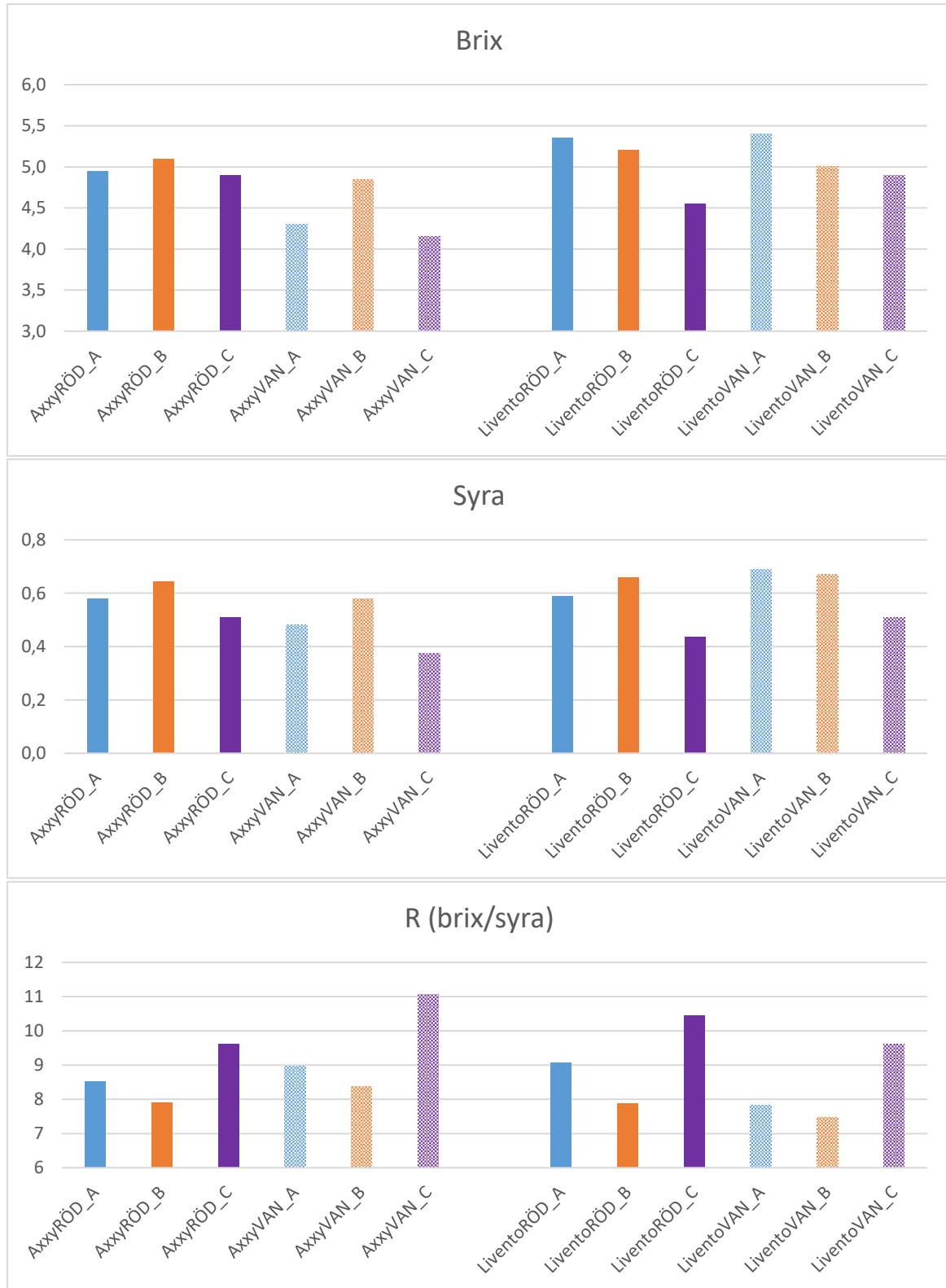
B. Omdömespoäng ("mielipidepisteet") – MPP

Beräknat som antal JA-röster + ½ * antal KANSKE-röster - antal NEJ-röster. Ju högre MPP, desto mer omtyckt var tomatprovet ifråga av smakjuryns deltagare. Alla värden i diagrammet nedan korrigerat med +1 poäng för att undvika värdet noll (0).



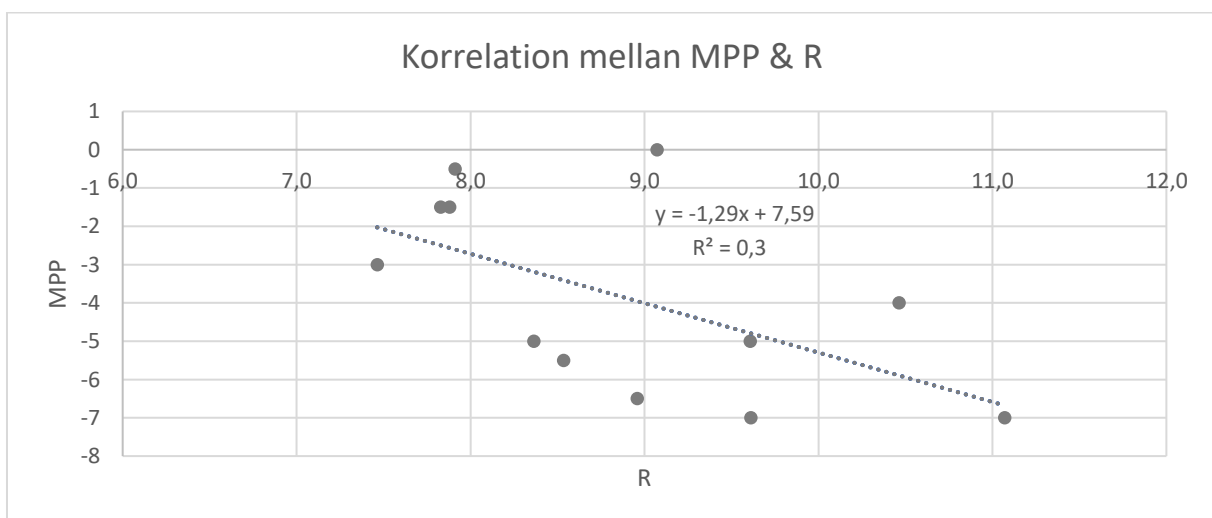
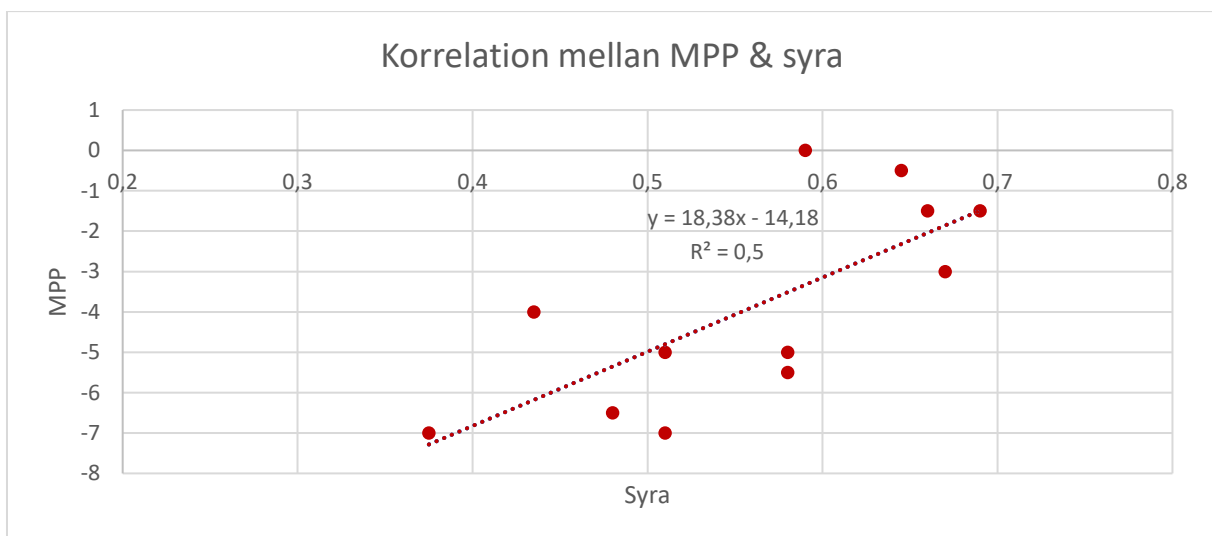
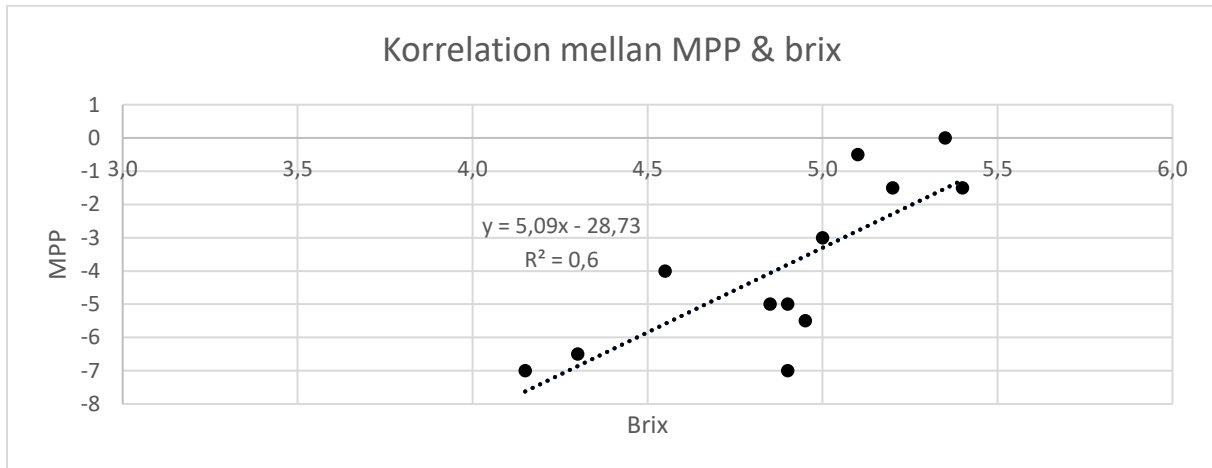
C. Brix- och syra-värde samt R-kvot

Brix- och syra-värdena är beräknade som medelvärdet från två mätningar på samma tomat.



D. Korrelation mellan MPP & brix/syra/R-kvot

Det finns en viss korrelation mellan MPP och brix samt MPP och syra vilket kan ses i graferna nedan. Korrelationen mellan MPP och R-kvoten är däremot svagare.



DISKUSSION

Köpvilja & MPP

Köpviljan var överlag bättre för "RÖD"-tomatproven. Om man granskar enbart köpviljan är det trots allt svårt att urskilja någon tydlig trend. Om man däremot ser på omdömespoängen (MPP) är Livento en betydligt mer omtyckt sort överlag än Axy. Genom att jämföra MPP för alla paren, t.ex. AxyRÖD_A och AxyVAN_A ser vi att den "röda" tomaten är mer omtyckt (högre MPP). Detta gäller fem av paren och för ett (Axy, odlare C) är MPP samma. Överlag var MPP betydligt lägre denna gång för tomaterna, vilket var väntat med tanke på att det var hösttomater som smakades.



I bilden uppe till höger ses exempel på skillnad i plockmognad dagen efter plockning. Under provsmakningsdagen hade färgskillnaden försvunnit och alla tomater hade samma röda nyans.

Kopplingen mellan fruktstorlek och brix, syra samt R-kvot



Odlare B:s tomater hade höga värden för både brix och syra vilket dels kan vara kopplat till fruktstorleken. Odlare B hade klart minst frukter (ca 70-90 g) och odlare C klart störst (ca 150-170 g). Fruktstorleken på odlare A:s tomater låg därmittemellan (ca 100-120 g). Storleksskillnaden kan ses på bilden till vänster.

Enligt dessa resultat kunde man säga att ju mindre tomat desto lägre R-kvot och tvärtom; ju större tomat desto högre R-kvot. Odlare B:s tomater hade alltså lägst R-kvot.

Frågan är om det ens går att jämföra smakresultaten här utan att beakta fruktstorleken som nu korrelerar tydligt med resultaten för brix, syra och MPP.

Korrelation mellan MPP och brix/syra/R-kvot

Korrelationen mellan MPP och brix samt MPP och syra är rätt tydlig (positiv korrelation). Mellan MPP och R-kvoten finns det en svag (negativ) korrelation.

Övrigt

Brix- och syra-värdena är beräknade som medelvärdet från två mätningar på samma tomat vilket innebär att det finns en risk för att den enda tomaten som får representera hela tomatprovet är en individ som avviker från gruppen. Denna gång fanns det tyvärr inte resurser för att mäta brix och syra från flera tomater.

Det kan vara stor skillnad mellan tomatindivider. Ett av tomatproven som mättes hade "normal" storlek och saften såg väldigt orangea/ljus ut medan brix visade 6,4! Brix mättes flera gånger på samma tomat men alla värden var lika höga. Två andra tomater från samma provgrupp testades och dessa värden var mer normala (representativa) och användes därför här ovan.

Moa Sunabacka & Irene Vänninen