

Tomatens goda liv - INFOBLAD till alla som arbetar med och/eller äter tomat

Allt från plockning, förpackning, övrig hantering, temperaturer under förvaring och transport samt logistikkedjans längd (antal dagar) inverkar på tomatens smak.

I denna guide ges riktlinjer för hur tomatens liv från plockning till konsument borde se ut för att tomatsmaken ska hållas på en så hög nivå som möjligt utgående från grundförutsättningarna (sort, odlingsteknik, leveranskedjans längd och förvaringsförhållanden). En längre leveranskedja kräver att tomaterna plockas mindre röda, en kort leveranskedja gör att tomaterna kan plockas röda (mogna) från plantan.

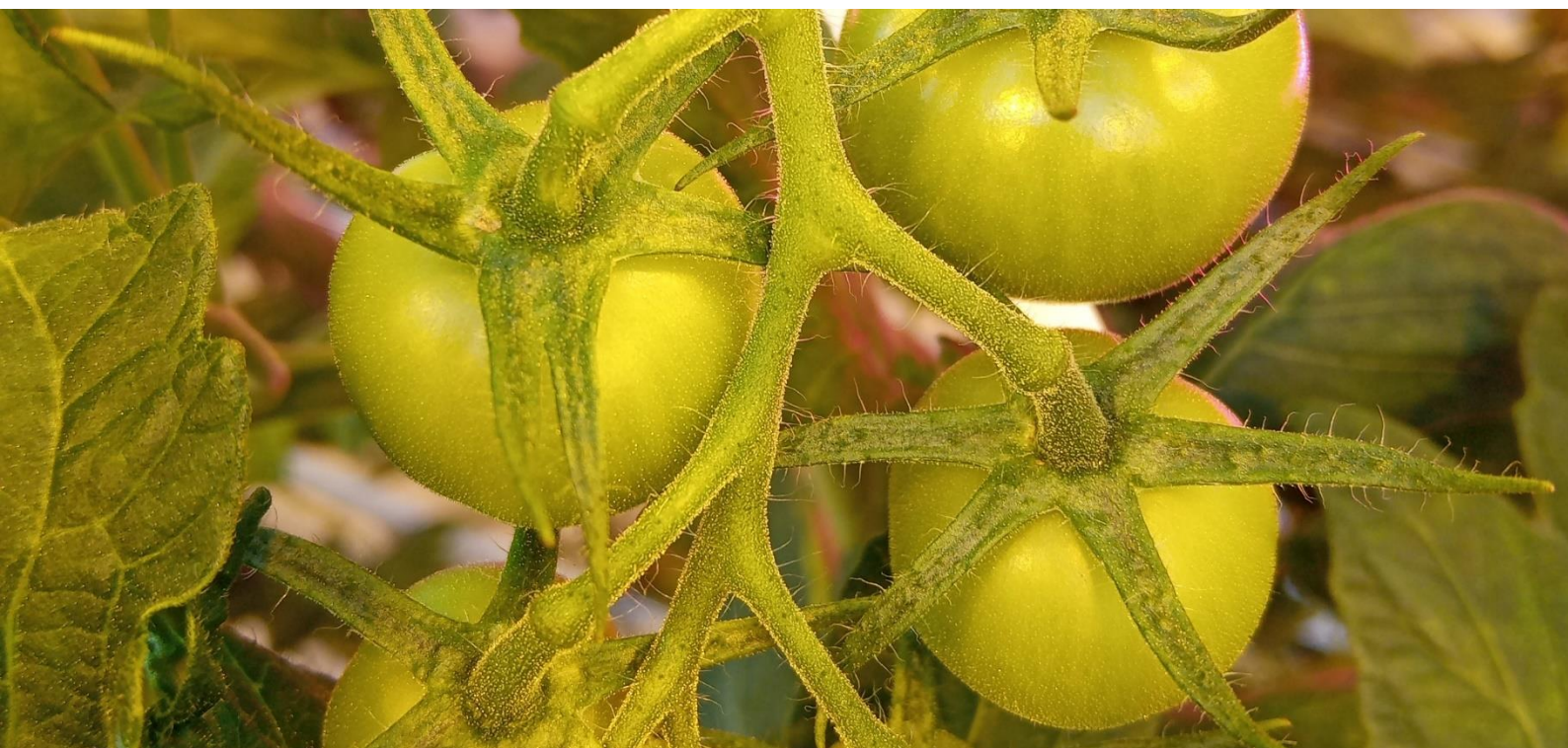
Optimal tomatsmak – en utopi för de flesta konsumenter

För bästa smakupplevelse på tomat skulle tomaten plockas röd från plantan i juli/augusti och direkt levereras till eller hämtas av konsumenten som äter tomaten samma dag eller inom de kommande tre dagarna.

Detta är tyvärr inte ett realistiskt scenario för de flesta finländare eftersom de inte har möjlighet att köpa tomaten direkt från odlaren utan tomaten måste ofta gå via ett packeri och centralhandeln innan den finns att köpas i butiken. Det finns också undantag där tomater levereras direkt till detaljbutiker. Dessa säljs vanligen under stämpeln ”närproducerad”.

Optimal hantering på tomatens långa väg från odlare till konsument

Eftersom de flesta tomater som konsumeras av finländare måste gå den långa vägen till konsumenten, presenteras här riktlinjer för hur olika parter i kedjan på bästa sätt kan bidra till att upprätthålla en så god tomatsmak som möjligt. I alla skeden i kedjan borde tomaterna hållas i en temperatur på **minst 12°C** (men helst runt 15°C).



1. Hos odlaren (i växthuset)

Tomaten plockas varsamt så röd som möjligt men trots allt inte helt röd eftersom den då inte kommer att klara sig "vid liv" fram till konsumenten. Leverans till packeriet ska helst ske samma dag.

2. Hos packeriet

Tomaterna ska helst packas samma dag som de anländer eller följande dag. De förs varsamt över på bandet för sortering till 5 kg:s pafflådor. Leverans till centrallager ska ske så fort som möjligt, helst inom två dagar efter packning.

3. I centrallagret

Förvaring under så kort tid som möjligt, inte mer än 3 dagar. Leverans till butik. Temperaturen viktig!

4. I butiken

Tomaterna ska inte läggas i stora högar eftersom de då kan få stötskador vilket orsakar mjuka fläckar och de som ligger underst i en stor hög kan dessutom få "syrebrist" vilket också bidrar till sämre smak. Detta leder dessutom till större svinn!

5. Hemma hos konsumenten

Förvara tomaterna i rumstemperatur, t.ex. i en skål på köksbänken, INTE i kylskåpet! (ifall du vill ha en god tomatsmak)

Om dessa riktlinjer inte följs på en eller flera punkter kommer det ofrånkomligt att påverka tomatens smak på ett negativt sätt och detta är något som alla parter åtminstone borde vara medvetna om!

