

Oorspronkelijke smaak tomaat kan worden teruggebracht

Glasgroenten
27.01.2017



De tomaat is in de afgelopen jaren door telers vooral geselecteerd op hun omvang, stevigheid, kleur en houdbaarheid. Omdat daarbij de smaak nogal eens over het hoofd werd gezien, zijn veel moderne tomatenrassen dan ook hun oorspronkelijke smaak kwijtgeraakt, schrijft de Volkskrant.

Uit het onderzoek komt naar voren dat het nu mogelijk is om de originele tomatensmaak terug te brengen: door het selecteren op 'oude' genen.

Het team van onderzoekers ging daarvoor op zoek naar de genen die verband houden met de verdwenen smaak van de tomaat. Een van de oorzaken is dat telers vooral grote tomaten selecteren, maar omdat die minder suikers bevatten, neemt het aroma van de groente af. Daarnaast worden tomaten ook geteeld op kleur en geldt hierbij: hoe roder hoe beter. Maar bij het ontstaan van de rode kleurstof komen er ook geurstoffen bij die als onaangenaam worden ervaren.

Tijdens het onderzoek beoordeelden proefpanels de smaak van honderd tomatenrassen. Met de informatie die dat opleverde vonden de onderzoekers chemische verbindingen die voor goede smaak zorgen, maar minder voorkomen in nieuwe dan in oude tomatenrassen.

Oude smaak

De onderzoekers konden daarna met behulp van de chemische verbindingen, genen in beeld brengen die verloren zijn gegaan tijdens het veredelen, oftewel kweken. Door deze genen te selecteren is het mogelijk voor telers om de 'oude' smaak van de tomaat terug te brengen. "Onze bevindingen bieden een routekaart voor verbetering van smaak", aldus de onderzoekers in het wetenschappelijke tijdschrift Science.

"Als je weet welke stukjes van het dna belangrijk zijn, dan kun je bij het veredelen gemakkelijk zien welke kruisingen een succes zijn", vertelt Ernst Woltering, onderzoeker bij de Wageningen Universiteit, aan de Volkskrant. "Voor een veredelingsbedrijf is dit interessant onderzoek. Er zijn zaken boven water gehaald die veredelaars kunnen gebruiken om moderne tomatenrassen meer smaak te geven. Hoe ze bijvoorbeeld de oorspronkelijke kwaliteit terugkrijgen zonder de tomaten kleiner te maken", aldus de onderzoeker.

Oplossingen

Het vergelijken van oude met nieuwe rassen om smaakverlies te verklaren is niet eerder op deze schaal gedaan, vertelt Woltering, die niet betrokken is bij het onderzoek, aan de krant. "Deze studie verklaart niet alleen waarom tomaten tegenwoordig minder smaak hebben, maar geeft ook aan welke oplossingen mogelijk zijn".

Volgens Woltering worden smaak en aroma niet alleen bepaald tijdens de groei van de tomaat. Volgens hem is ook de periode na het oogsten belangrijk. Want hoe langer of kouder een tomaat wordt bewaard, hoe groter de kans dat de smaak minder wordt. "Aromastoffen reageren sterk op condities na de oogst. Dat maakt smaak voor een deel onvoorspelbaar. Suiker- en zuurgehalte kunnen tijdens opslag en vervoer ook veranderen, maar dat gaat langzamer", aldus de onderzoeker.

Door: Nu.nl