

## Infoblad 3 | Protocol smaakproeven met groenten

### Inleiding

In deze factsheet worden enkele richtlijnen gegeven voor het opzetten van gestandaardiseerde smaakproeven, waarbij je verschillende rassen met elkaar kunt vergelijken. Voor een goede vergelijking is het belangrijk dat de rassen tegelijkertijd gezaaid zijn, naast elkaar geteeld zijn, en dat de teeltmaatregelen voor alle rassen hetzelfde zijn (dus op dezelfde dag zaaïen, planten, wieden etc.). Een aantal zaken waar je aan moet denken bij het opzetten van een smaakproef zijn de volgende:

- Maken van een mengmonster per ras
- Al dan niet koken van de monsters
- Het proeven: Beoordeling op smaakkenmerken

### Het maken van een mengmonster

Per ras maak je een mengmonster van een 5-tal stuks groente (bv. rode biet, wortel, kool). Belangrijk is dat de vijf stuks groente representatief zijn voor elk ras.

Verwijder grond door het gewas te wassen en laat het goed drogen (bij bladgroenten is het handig om ruim op tijd te beginnen zodat het blad goed kan uitlekken).

Per stuk groente is het belangrijk evenredige delen te gebruiken. Bij wortel gebruik je bijvoorbeeld het middelste deel, bij pompoen een schijf, en bij spinazie gebruik je de bladeren die in eenzelfde groeistadium zijn (bij voorkeur volgroeide bladeren). Meestal is 100 gram groente per mengmonster ruim voldoende voor ongeveer 8 mensen.

Snij vervolgens de groenten fijn en zodanig dat alle stukjes even groot zijn voor alle mengmonsters. Bij bepaalde groenten (wortel, rode biet en dergelijke) is het aan te raden om een rasp te gebruiken.

Meng vervolgens de gesneden/geraspde groente per monster goed door elkaar.

Om blind te kunnen proeven is het essentieel om de monsters codes te geven en op een apart papier bij te houden welke code met welk ras correspondeert.

### Wel of niet koken van de monsters

Veel groenten kunnen zowel rauw en gekookt geproefd worden. Hieronder volgen een aantal aanbevelingen voor de verdere voorbereiding voor rauw en gekookt proeven.

#### *Rauw proeven*

Doe het mengmonster in een glazen of aardewerk schaal (bij voorkeur geen plastic) en sluit de schaal af met plasticfolie om overdadige oxidatie te voorkomen.

Bij voorkeur voer je dit karwei zo kort mogelijk voor het proeven uit. Indien de mengmonsters een dag van tevoren zijn klaargemaakt, bewaar deze dan in de koelkast of koelcel.

#### *Gekookt proeven*

Bij gekookt proeven is het beste het koken zo kort mogelijk voor het proeven te doen zodat de monsters nog warm zijn bij het proeven. Doe per mengmonster gelijke hoeveelheden groente in aparte glazen potten (bijvoorbeeld 100 gram per pot). Gebruik dezelfde maat potten voor alle monsters.

Voordat je de potten dicht doet, voeg een kleine hoeveelheid water toe: een of twee theelepels per 100 gram. Hoe meer water, hoe sneller het kookproces, maar het betekent ook dat aan het eind van het koken er water in de potjes blijft staan. Dit dient voorkomen te worden.

Zorg dat er geen verwarring ontstaat m.b.t. de rassen, dus plak een etiket op elke pot (deksel) of bindt met een touwtje een etiket aan elke pot. Met viltstift kunnen ook nummers op het deksel geschreven worden. Gebruik **zwarte** viltstift.

Alle potten kook je tegelijkertijd in een grote pan met water (of enkele pannen waarbij belangrijk is dat het kookproces in elke pan even hard gaat. Ongeveer 20 á 30 minuten is voldoende (afhankelijk van de warmtebron), controleer na 20 minuten of de monsters gaar zijn.

#### *Andere voorbereidingsmethoden*

Bakken: hiervoor dien je een smaakneutrale olie te gebruiken. Belangrijk hierbij is dat alle monsters precies even lang gebakken worden.

Het mengen met olie: onder andere bij knoflook kan olie gebruikt worden om de scherpe smaak te verminderen zodat meerdere monsters geproefd kunnen worden. Belangrijk hierbij is dit zo kort mogelijk voor het proeven te doen.

### **Het proeven: Beoordeling op smaakkenmerken**

Er zijn verschillende manieren om het proeven te organiseren:

- Als er meerdere mensen zijn (liefst meer dan 7) dan kan ieder een aparte smaakbeoordeling geven, aan de hand van een apart beoordelingsformulier. Vervolgens kan per monster de gemiddelde score berekend worden.
- Als men met een kleine groep mensen is, dan is het aan te raden om gezamenlijke scores te geven. Voorwaarde hiervoor is wel dat iedereen zich vrij moet kunnen voelen om een eventuele andere ervaring dan de rest uit te mogen spreken. Indien men niet tot overeenstemming kan komen over een bepaald monster is dat ook een resultaat. Een groente waarbij de smaakbeoordelingen zeer uiteenlopend zijn, is over het algemeen ongewenst. Deze manier kan handig zijn om veel monsters in een keer te beoordelen.

Gebruikelijk is om een schaal van 1 t/m 9 te gebruiken, waarbij 1 betekent: heel slecht of weinig, 5 neutraal (niet goed, niet slecht) en 9 heel goed, of heel veel. Het voordeel van deze schaal is dat men vervolgens makkelijk tussenliggende scores kan geven: tussen 5 en 9 zit 7, tussen 5 en 7 zit 6. Zodoende kan men met hele cijfers werken (wat niet kan met een schaal van 1 t/m 10).

Een aantal smaakkenmerken die gebruikt kunnen worden zijn: algemeen oordeel (lekker), zoet, balans in smaak en consistentie. Dit zijn relatief makkelijk te beoordelen kenmerken waarbij tevens beoordelingen van verschillende proevers vaak overeenkomen.

Smaakkenmerken die mensen heel anders kunnen ervaren en dus ook anders beoordelen zijn onder andere bitter, zuur en specifieke aroma's. Om dergelijke kenmerken goed te kunnen beoordelen zijn grotere aantallen mensen wenselijk.

Tussen het proeven van verschillende monsters wordt aangeraden om een stukje brood of cracker te eten en vervolgens een slokje water te drinken om de smaak in je mond te neutraliseren.