



„Einmal „A“ sagen, bitte!“

Wo ist bloß der Flavor hin?!

Tomaten sind das beliebteste Gemüse der Deutschen. Dennoch sind die Konsumenten schon seit Jahren unzufrieden mit dem Geschmack der frischen Tomaten. Im Verbundprojekt PETRA^{q+n} (Partizipative Entwicklung von QualitätsTomaten für den nachhaltigen regionalen Anbau) werden Tomaten gezüchtet, die besonders in Geschmack und Aroma (ergeben zusammen „Flavor“) positiv hervorstechen. Dabei werden wichtige Geschmacksp Parameter, Aromastoffe und weitere relevante Inhaltsstoffe untersucht. Der besondere Fokus liegt auf den sensorischen Eigenschaften der Tomate, die auch mit Hilfe eines Sensorikpanels bewertet werden.



Abteilung Qualität Pflanzlicher Erzeugnisse
Prof. Dr. Elke Pawelzik
epawelz@gwdg.de
www.user.gwdg.de/~uaac/qualitet.htm

GEORG-AUGUST-UNIVERSITÄT
GÖTTINGEN

