

# WRAP UP SENSORIEK



FLANDERS'  
FOOD

# VRAAG 1

Hoe wordt omgegaan met sensorische eigenschappen voor bepaling van de shelf-life?



# SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN & SHELF-LIFE?

- Naast analytische testen, steeds meer aandacht voor belang van sensorische testen in shelf-life bepaling
- Toch nog significant verschil in erkenning van dit belang tussen verschillende departementen binnen bedrijven
  - ▶ Vraag naar meer mogelijkheden voor trainingen & opleidingen voor bedrijven
- Versnelde houdbaarheidstesten worden in beperkte mate toegepast, maar zijn niet voldoende representatief
  - ▶ Zouden meer op maat van voedingsmatrix moeten gemaakt worden



## VRAAG 2



Worden smaak (en geur, en textuur) en smaakverschillen representatief en consequent beoordeeld tijdens productontwikkeling?



# REPRESENTATIEVE SMAAKBEOORDELING TIJDENS PRODUCTONTWIKKELING?

- De tijdsinvestering voor de smaakbeoordeling is afhankelijk van het segment dat voor het voedingsproduct wordt beoogd
  - ▶ Premium versus private label
- Het ontbreken van een erkend accreditatieorgaan ligt mee aan de basis van het niet representatieve karakter van de huidige beoordelingsprocedures
- Elektronische tongen en neuzen zijn gekend maar worden voorlopig niet gezien als haalbaar alternatief voor de smaakbeoordeling
  - ▶ Meer denkwerk en ontwikkeling voor deze applicatie is nodig om de complexe voedingsmatrix representatief te kunnen analyseren



# VRAAG 3

Is smaak gericht bijsturen tijdens productontwikkeling mogelijk, of is dit meer een 'trial and error' proces?



# GERICHT STUREN VAN SMAAK MOGELIJK?

- De tijdsinvestering voor de smaakbeoordeling is afhankelijk van het segment dat voor het voedingsproduct wordt beoogd
  - ▶ Premium versus private label
- Het ontbreken van een erkend accreditatieorgaan ligt mee aan de basis van het niet representatieve karakter van de huidige beoordelingsprocedures
- Elektronische tongen en neuzen zijn gekend maar worden voorlopig niet gezien als haalbaar alternatief voor de smaakbeoordeling
  - ▶ Meer denkwerk en ontwikkeling voor deze applicatie is nodig omwille van de complexiteit van de voedingsmatrix enerzijds en allerlei omgevingsfactoren anderzijds



# VRAAG 4

Bestaat er voldoende kennis over smaakvoorkeuren en hoe deze verschillen tussen culturen, regio's en leeftijden? Waar komen deze verschillen vandaan?





# SMAKEN VERSCHILLEN?

- Kennis over smaakverschillen tussen regio's, leeftijdsgroepen, mannen en vrouwen, ... bestaat, maar lijkt wel de spreekwoordelijke blinde vlek voor voedingsbedrijven
- Interessant voor producenten om meer te weten te komen over het ontstaan van en de verscheidenheid aan smaakvoorkeuren
  - ▶ Nood aan verder onderzoek + het beschikbaar maken van wat reeds voorhanden is



# VRAAG 5

Moet sensoriek  
een belangrijk  
onderdeel  
blijven van FF  
projecten?



# SMAAK IN FF PROJECTEN?

- Een absolute JA
- Naast blijvende ondersteuning via onderzoek ook duidelijke vraag naar meer inzetten op sensibilisering van de verschillende stakeholders in de agrovoedingsketen
- Vraag naar praktijkvoorbeelden bij studiedagen, opleidingen, ...

