



Medienmitteilung

Datum

10.07.2008

Agroscope ACW und FRC: Zusammenarbeit für mehr Geschmack

Die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW hat zusammen mit der Westschweizer Konsumentenschutzorganisation (FRC) ein sensorisches Auswertungsprogramm erarbeitet. Während der gesamten Saison 2008 werden Aprikosen, Erdbeeren und Tomaten im Sensoriklabor von Agroscope ACW sowie in Supermärkten und auf den Märkten degustiert und beurteilt.

Aussehen, Geschmack und Nährwert von Früchten und Gemüse sind für die Konsumentinnen und Konsumenten entscheidende Kriterien. Mit der FRC durchgeführte Konsumententests werden der Forschungsanstalt Agroscope ACW erlauben, das für die Agrarforschung zentrale Thema der "Geschmacksqualität" zu vertiefen. Dank der aktiven Mitarbeit der FRC werden diese Tests in den Supermärkten und auf Märkten der Westschweiz durchgeführt.

Im Jahre 2008 ist geplant, Aprikosen aus dem Zuchtprogramm ACW, neue für den Schweizer Markt möglicherweise interessante Erdbeersorten und Tomaten zu degustieren, die im Hinblick auf Energieeinsparungen bei unterschiedlichen Temperaturen angebaut wurden.

Aufgrund der sensorischen Auswertungen wird es in einem ersten Schritt möglich sein, die Beurteilungskriterien für Früchte und Gemüse festzulegen. In einem zweiten Schritt können die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich geschmacklicher Produkteigenschaften – eine für die Schweizer Agrarforschung zentrale Information - erfasst werden.

Die Zusammenarbeit zwischen ACW und FRC ermöglicht es, neue Sorten bis hin zum Teller der Konsumentin/des Konsumenten zu verfolgen.
Catherine Baroffio, Forschungszentrum Conthey, ACW Changins



Auskünfte:

Catherine Baroffio
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW,
Forschungszentrum Conthey,
1964 Conthey
E-Mail: catherine.baroffio@acw.admin.ch; 027 345 35 18

Legende zur Abbildung:

1. Ausbildungssitzung vom März 2008 im Forschungszentrum Conthey (Foto ACW).