

Diversification et caractérisation de la tomate ronde

Cédric Camps., Yannick Fleury, Mathieu Hocini et Céline Gilli
 Agroscope, CH-1964 Conthey; www.agroscope.ch

Contexte et objectifs

Caractériser 12 variétés de tomates de type ronde:

- L'évolution en culture sous serre,
- Étudier les différences de qualité et de texture,
- Analyser la préférence des consommateurs.

Variété



Fig.1. Variétés de tomates rondes cultivées et analysées.

Qualité et Couleur

TMS (°Brix) et Acidité (g/L)
 L,a*,b*, Chroma, Hue, Color Index (CI)

Texture

Analyse de la peau, de la chair et de l'élasticité globale



Fig.2. Modalités de tests de texture.

Consommateurs



Fig.3. Stand de dégustation des tomates.

Dégustation des consommateurs

En moyenne, chaque variété a été dégustée par 230 consommateurs. Au total, près de 1000 consommateurs ont participé au test.

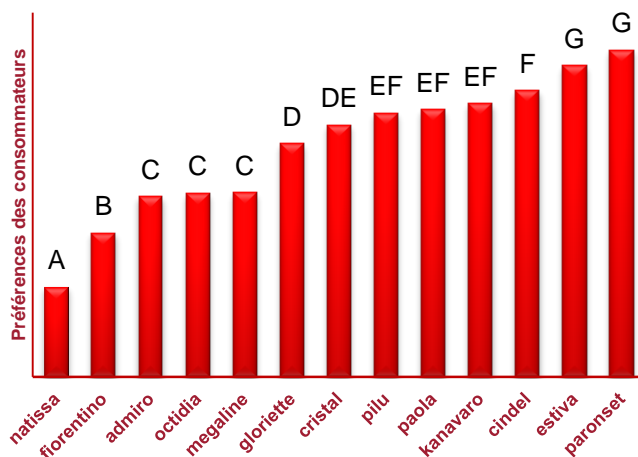


Fig.4. Notes des préférences de consommateurs lors de la fête de la tomate (Genève, 2016)

Préférence consommateur vs. Qualité et Texture

Il est possible de prédire la préférence des consommateurs pour une variété de type ronde en fonction de 3 paramètres: le °Brix, le Chroma et la valeur de texture Fc. Ces trois paramètres expliquent à 86% le niveau de préférence des consommateurs (table 1, Fig.5).

Table 1. Équation de prédiction de préférence des consommateurs.

$$\text{Note de dégustation} = 0.07[\text{TMS}] - 0.006[\text{CHROMA}] - 0.005[\text{Fc}]$$

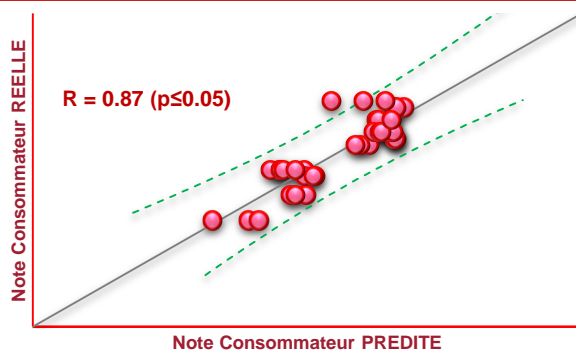


Fig.5. Valeurs réelles vs valeurs prédites des notes de préférence des consommateurs.

Conclusion.

- Les mesures de qualité et de texture permettent de comprendre la préférence des consommateurs..
- Les enquêtes de préférences doivent être diversifiées afin de mieux cerner le goût des consommateurs en fonction de leur mode de vie, âge, sexe, etc.