



PPS-jaarrapportage 2019

De PPS-en die van start zijn gegaan onder aansturing van de topsectoren dienen jaarlijks te rapporteren over de inhoudelijke en financiële voortgang. Voor de inhoudelijke voortgang dient dit format gebruikt te worden. Voor PPS-en die in 2019 zijn afgerond is een apart format "PPS-eindrapportage" beschikbaar.

De jaarrapportages worden integraal gepubliceerd op de websites van de TKI's/ topsector. Zorg er s.v.p. voor dat er geen vertrouwelijke informatie in de rapportage staan.

De PPS-jaarrapportages dienen voor 1 maart 2020 te worden aangeleverd bij de TKI's via info@tkitu.nl of info@tki-agrifood.nl. Voor Wageningen Research loopt de aanlevering via een centraal punt.

| Algemene gegevens | |
|---|--|
| PPS-nummer | TKI KV 1506-026 |
| Titel | Nieuwe snackgroenten voor nieuwe eetmomenten |
| Thema | Consument, Markt en Maatschappij |
| Uitvoerende kennisinstelling(en) | Wageningen University & Research BU Glastuinbouw, FBR |
| Projectleider onderzoek (naam + emailadres) | Caroline Labrie, caroline.labrie@wur.nl |
| Penvoerder (namens private partijen) | Henri van Hassel, (opvolger voorheen Jos Tholen), Bayer Vegetable Crop Science Nunhems B.V. (BASF) |
| Adres projectwebsite | www.wur.nl/smaakonderzoek |
| Startdatum | 1 september 2016 |
| Einddatum | 31 december 2019 - uitloop naar mei 2020 |

| Goedkeuring penvoerder/consortium | |
|---|--|
| De jaarrapportage dient te worden besproken met de penvoerder/het consortium. De TKI's nemen graag kennis van eventuele opmerkingen over de jaarrapportage. | |
| De penvoerder heeft namens het consortium de jaarrapportage | <input checked="" type="checkbox"/> goedgekeurd <input type="checkbox"/> niet goedgekeurd |
| Eventuele opmerkingen over de jaarrapportage: | <i>GEEN</i> |

| Inhoudelijke samenvatting van het project | |
|---|--|
| Probleemomschrijving | Er wordt te weinig groente gegeten. Snackgroenten zijn een kans om op een eenvoudige manier voldoende groenten te eten. Het project ontwikkelt tools waarmee telers en veredelaars vroeg in de keten kunnen nagaan of de smaak van nieuwe snackgroenten past bij de voorkeuren van de consument, inspelend op bepaalde eetmomenten. Zo kunnen spelers in de tuinbouw keten beter anticiperen op de wensen van consumenten, waardoor er beter passende producten kunnen worden veredeld, geproduceerd en aangeboden. Dit zal de aantrekkelijkheid van de producten verhogen, de verkoop stimuleren en de dagelijkse inname van groenten bevorderen. |
| Doelen van het project | Het doel van dit innovatieproject is de toename van de groenteconsumptie via snackgroenten mogelijk te maken. |

| Resultaten |
|------------|
|------------|

| | |
|--------------------------|---|
| Beoogde resultaten 2019 | <ul style="list-style-type: none"> - Verdere dataverzameling aan de smaak van paprika en tomaat ten behoeve van de ontwikkeling en validatie van het algoritme. - Data-analyse om het prototype algoritme te ontwikkelen. - Communicatie met de partners van behaalde resultaten. - Wetenschappelijke paper over 'evoked context'. |
| Behaalde resultaten 2019 | <p>In het project is volgens het werkplan een methode ontwikkeld waarbij door middel van "evoked context" de liking van snackgroenten veel beter kan worden gemeten dan voorheen. Met deze methode wordt de context van het eetmoment gesimuleerd.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deze tool is in 2019 ingezet om data te verzamelen en analyseren aan de smaak van snacktomaat en snackpaprika gedurende het teeltseizoen. Hiervoor is een brede smaakrange van deze producten geproefd en gemeten april, juni en september voor paprika en mei en juli voor tomaat (WP1 en WP5). - Met deze data is nu een eerste prototype algoritme ontwikkeld om de smaak van snackgroenten te meten (WP5). De data van de aroma analyses komen pas begin dit jaar beschikbaar omdat de partner die deze analyses uit zou voeren dit op het laatste moment niet kon doen vanwege het risico op besmettingsgevaar vanwege de virusproblematiek in tomaat en paprika. We doen deze analyses nu als WUR zelf gedurende feb 2020. - De resultaten zijn gepresenteerd en besproken met de partners. Dit betreft analyses aan de smaakdata, het prototype algoritme en de inzichten en conclusies hieruit. Vanuit WP3 zijn de resultaten van de additionele analyses betreffende het consumentenonderzoek naar eetmomenten, besproken met de partners. - Vanuit WP2 is een concept wetenschappelijke paper geschreven over 'evoked context'. |
| Beoogde resultaten 2020 | <ul style="list-style-type: none"> - Aroma analyses aan tomaat en paprika - Integratie van de aroma data in het algoritme om smaak te kunnen meten - Publicatie van de wetenschappelijke paper over 'evoked context' - Communicatie van de resultaten naar de partners - Voorbereiding van de communicatie naar partners zodra confidentiality periode van zes maanden is afgelopen. |

| |
|--|
| <p>Opgeleverde producten in 2019 (geef de titels en/of omschrijvingen van de producten / deliverables of een link naar de producten op de projectwebsite of andere openbare websites)</p> <p><u>Wetenschappelijke artikelen:</u></p> <p>Concept: Context of snacking tomatoes: lab, movie, train (working title); Intended authors (alphabetical order): Garmt Dijksterhuis, Nancy Holthuysen, Caroline Labrie, Mariska Nijenhuis, Sandra van der Haar, Wouter Verkerke.</p> <p>Intended journal: Food Quality and Preference</p> |
| <p><u>Externe rapporten:</u></p> <p>Presentaties van resultaten aan partners (nog niet openbaar)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2019 0930 Snack vegetables flavour research and model_Labrie.ppt - Addition_Consumer Survey_Mini Veggies_Wageningen Economic Research_Sijtsema.ppt |
| <p><u>Overig (Technieken, apparaten, methodes etc.):</u></p> <p>Eerste prototype smaakmodel snacktomaat en eerste prototype smaakmodel snackpaprika</p> |