



rommonde®



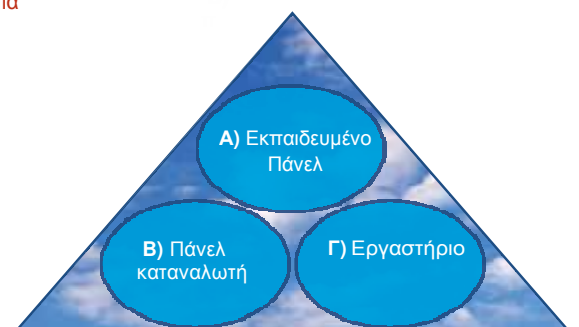
Οι καταναλωτές θέλουν να διαλέγουν πατάτες ανάλογα με τη γεύση!

Οι καταναλωτές σπάνια διακρίνουν διαφορές στις πατάτες που προσφέρονται από τα καταστήματα πώλησης. Η ταξινόμηση (τύπος μαγειρέματος), ανάλογα με το αποτέλεσμα που προκύπτει από ένα συγκεκριμένο τρόπο μαγειρέματος, σημαίνει λίγα γι' αυτούς. Τα πράγματα όμως τώρα αλλάζουν. Μετά από πολλά χρόνια έρευνας και προετοιμασίας, πατάτες κατανάλωσης διαλεγμένες με κριτήριο τη γεύση είναι τώρα διαθέσιμες στο Ολλανδικό supermarket με το σήμα Rommonde®. Η HZPC έχει αναπτύξει κριτήρια γεύσης για πατάτες κατανάλωσης τα οποία ταιριάζουν με τις απαιτήσεις του καταναλωτή.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΓΕΥΣΗΣ

Η μέθοδος της έρευνας βασίζεται σε τρία κριτήρια τα οποία μαζί δίνουν μια πλήρη εικόνα.

- A) Η έρευνα όσον αφορά τη γεύση διεξάγεται από μια ομάδα διεθνούς εταιρείας που είναι ειδικευμένη στην αίσθηση της γεύσης. Διάφορες ποικιλίες πατάτας με μεγάλες διαφορές στη γεύση, μυρωδιά και δομή αξιολογούνται από την ομάδα (πάνελ) των ειδικών. Μ' αυτό τον τρόπο η HZPC έχει αναπτύξει μια κάρτα αξιολόγησης της γεύσης, με την οποία καθορίζονται τα προφίλ γεύσης των διαφόρων ποικιλιών.
- B) Για να διερευνήσει τις γευστικές προτιμήσεις του καταναλωτή η HZPC ενεργοποιεί ομάδες καταναλωτών. Μια ομάδα καταναλωτών αποτελείται από περίπου 130 άτομα τα οποία αξιολογούν τις διάφορες ποικιλίες πατατών. Κάθε μέλος της ομάδας δείχνει σε μια κλίμακα από 9 σημεία, πως αυτός ή αυτή εκτιμά την περί ου ο λόγος ποικιλία. Μ' αυτό τον τρόπο η HZPC καθορίζει τις γευστικές προτιμήσεις του καταναλωτή για τις ποικιλίες και κάνει μια επιπλέον υποδιαίρεση των ομάδων με βάση τα κριτήρια τους όσον αφορά τη γεύση.
- Γ) Η εξέταση των διαφόρων χαρακτηριστικών γεύσης γίνονται στο εργαστήριο (R&D) της HZPC στο Metslawier.



Βασικές γεύσεις όπως γλυκό, ξινό, αλμυρό ή πικρό, δεν είναι τα μόνα στοιχεία που παίζουν ρόλο στη γεύση των πατατών. Μεγάλη επίσης σημασία έχει η δομή και άλλα στοιχεία όπως ξηρό, υγρό, σφιχτό και μαλακό και τελικά η μυρωδιά όπως φρέσκο, πράσινο και βουτυρένιο.

Τα 4 προφίλ γεύσης:

Με βάση τα αποτελέσματα εκτεταμένης έρευνας καταναλωτή σε χώρες της Ευρώπης, οι ειδικοί στο ερευνητικό κέντρο πατάτας της HZPC, κατέληξαν ότι ο καταναλωτής διακρίνει τέσσερις τύπους όσον αφορά τη γεύση των πατατών.



Fine (κρεμώδης και εξευγενισμένη): μια πατάτα με κρεμώδη υφή. Επί πλέον χαρακτηρίζεται από μια γεύση σε τόνους φρέσκου, γλυκού και βουτυρένιου. Οι πατάτες Fine είναι ειδικά κατάλληλες για υψηλού επιπέδου μαγειρική όπου οι πατάτες είναι σε απόλυτη ισορροπία με το περιεχόμενο του πιάτου.



Lite (ελαφρά και ραφινάρισμένη): μια πατάτα με ελαφρά ραφινάρισμένη υφή που είναι κατάλληλη για ελαφρά φαγητά, η οποία περιέχει συστατικά με απαλές φυσικές γεύσεις και υφή. Οι πατάτες Lite είναι επομένως ελαφρές και ευκολοχώνευτες σαν αποτέλεσμα της απαλής, σχεδόν υγρής, υφής και δομής τους.



Bite (σφιχτή και γευστική): μια πατάτα με διακριτική σφιχτή υφή και πλούσια γεύση που σε προκαλεί να τη δαγκώσεις. Είναι η πατάτα για καταναλωτές με προτίμηση στη σφιχτή δομή.



Ripe (στεγνή και αλευρώδης): μια αλευρώδης, στεγνή πατάτα, η οποία είναι κατάλληλη για πολλές χρήσεις. Η πατάτα αυτή έχει τα τυπικά χαρακτηριστικά μιας αλευρώδους πατάτας.



www.hzpc.com

Η παραγωγή των πατατών Pommonde® εξασφαλίζεται, κάτω από τον έλεγχο της HZPC, από επιλεγμένους παραγωγούς. Μόνο ποικιλίες με μοναδικούς συνδυασμούς ιδιοτήτων μπορούν να ικανοποιήσουν τις αυστηρές ποιοτικές απαιτήσεις στο πεδίο της γεύσης. **Συνέχεια** και **συνέπεια** είναι οι λέξεις κλειδιά για τη επιτυχία της έννοιας αυτής. Κατά τη καλλιεργητική περίοδο λαμβάνονται δείγματα και ελέγχονται τα χαρακτηριστικά της γεύσης και της υφής. Επίσης μετά τη συγκομιδή και κατά την αποθήκευση γίνονται εκτεταμένοι έλεγχοι έτσι ώστε μόνο προϊόντα με τη σωστή ποιότητα να πωλούνται στην αγορά.