



Herkomst	Smaakttest op datum <sup>1</sup>	Consumenten- /expertpanel	Oordeel experts	Oordeel consumenten <sup>2</sup>	
				Rauw	Gestoomd
Frankrijk fijn	24 juni 2011	Cons rauw en gestoomd <sup>3</sup>	nvt	60	66
Frankrijk grof	24 juni 2011	Idem	nvt	66	60
Israel Dode Zee	24 juni 2011	Idem	nvt	43	50
Israel Negev	24 juni 2011	Idem	nvt	40	39
Nederland Zeeland, Teler 1	24 juni 2011	Idem	nvt	53	60
Nederland Zeeland, Teler 2	24 juni 2011	Idem	nvt	53	58
Nederland Texel <sup>4</sup> , 10 ds/m	2 aug 2011	Cons rauw en gestoomd	nvt	51	57
Nederland Texel, 20 dS/m	2 aug 2011	Idem	nvt	54	57
Nederland Texel, 40 dS/m	2 aug 2011	Idem	nvt	55	60
Israel Dode Zee	2 aug 2011	Idem	nvt	40	40
Nederland Zeeland, Teler 1	2 aug 2011	Idem	nvt	57	58
Frankrijk fijn	2 aug 2011	Idem	nvt	56	61
Nederland Texel, 20 dS/m	9 aug 2011	Expert panel, rauw	Redelijk	nvt	nvt
Nederland Texel, 40 dS/m	9 aug 2011	Idem	Goed	nvt	nvt
Nederland Texel, 30 dS/m, zand	9 aug 2011	Idem	Goed	nvt	nvt
Nederland Texel, 30 dS/m, slib (klei)	9 aug 2011	Idem	Matig	nvt	nvt
Wieringen Texel, 30 dS/m, zand	9 aug 2011	Idem	Redelijk	nvt	nvt
Wieringen Texel, 30 dS/m, slib (klei)	9 aug 2011	Idem	Redelijk	nvt	nvt
Salicornia Cress	30 nov 2011	Cons- en experts, rauw	Goed	56	nvt
Mexico	30 nov 2011	Idem	Goed	59	nvt
Israel Negev, Teler X dof	30 nov 2011	Idem	Matig	42	nvt
Israel Negev, Teler Y glanzend	30 nov 2011	Idem	Matig	55	nvt
Israel Negev, Teler Z 5000 A	30 nov 2011	Idem	Redelijk	54	nvt
Israel Negev, Teler Z 5000 B	30 nov 2011	Idem	Redelijk	50	nvt

<sup>1</sup> Op het hoogtepunt van het zomerseizoen zijn getest de wilde zeekraal uit Frankrijk, de in Zeeland op het veld geteelde zeekraal van twee verschillende kwekers met verschillende zaad-varianten *Salicornia europaea* en in de kas geteelde zeekraal uit Israel. Ze zijn alleen door het consumenten panel geproefd zowel rauw als gestoomd. De Texelse bakproeven zijn vrij laat in het zomerseizoen getest uitsluitend door superproevers om het verschil beter te kunnen aangeven. In de off-season periode zijn import zeekralen uit Israel en Mexico getest en de in de kas geteelde *Salicornia cress* uit Nederland.

<sup>2</sup> Scores van consumenten panel liggen op een schaal van 100 normaal tussen de 30 (slecht) en 70 (zeer goed).

<sup>3</sup> Opvallend is dat rauw minder goed scorende zeekraal een stuk beter kan smaken in gestoomde vorm

<sup>4</sup> Op Texel zijn in de NIOZ-haven bakproeven gehouden met zeekraal van twee verschillende herkomsten (*Salicornia europaea* zaad van Scrops en *Salicornia procumbens* in het wild geogst in Wieringen). De proeven hadden onder meer als doel te bekijken wat de invloed op de smaak is als zeekraal op verschillende zoutgehaltes wordt geteeld. Het blijkt dat een hoger zoutgehalte over het algemeen een positief effect heeft op de smaakbeleving (smaakttest 2 augustus). In de tweede test speelden ook de invloed van soort en bodem een rol.