

Millainen on hyvä omena?



'HETA' ON PUNAINEN, RAPEA JA MEHUKAS

Vastaus otsikon kysymykseen riippuu täysin siitä, keneltä kysytään. Tavallisten omenansyöjien käsitykset hyvästä omenasta liittyvät hedelmän makuun ja rakenteeseen, ja jonkin verran myös ulkonäköön. Toki heillekin on tärkeää, ettei omena pilaannu heti pöydällä.

TEKSTI JA KUVAT: LAILA SEPPÄ

Viljelijä kertoo, miten tärkeää on hyvä talvehtiminen ja tasainen sato, ja että omena on kaunis ja ruvenkestävä ja mieluiten maistuukin hyvältä. Kauppa toivoo halpaa ja kestävä, joka saisi olla punainen ja jota saa riittävän suurissa erissä. Molemmat arvostavat hyvää varastointikestävyyttä.

Kaksi vuotta sitten kerroin tässä lehdessä väitöstutkimuksestani. Keräsin kolmena satovuotena aistinvaraisen tutkimuksen aineistoa, jonka avulla muun muassa kuvailin lajikkeita. Kahtena syksynä kartoitin suomalaisten kuluttajien omenamieltymyksiä ja omeniin liittyviä käsityksiä.

Yksilöllisiä mieltymyksiä

Suomalaiset omenansyöjät voidaan jakaa kolmeen ryhmään sen perusteella, minkä tyyppisistä omenista he pitävät eniten. Kol-

masosa arvostaa erityisesti happamia ja kiinteitä omenia. Neljäsosa pitää makeista ja melko pehmeistä omenista, ei kuitenkaan jauhoisista eikä liian pehmeistä. Suurin ryhmä, 43 prosenttia vastaajista, näyttää pitävän monipuolisesti sopivan makeista ja jonkin verran happamista omenista.

Vastaaventyypiset ryhmät on havaittu myös ulkomaisissa tutkimuksissa. Eteläeurooppalaisen ”hapan” ei ehkä maistu suomalaisen suussa kovinkaan happamalta. Kanadalaisessa tutkimuksessa havaittiin, että etninen alkuperä saattaa vaikuttaa omenamieltymyksiin. Aasialaista alkuperää olevat kanadalaiset pitivät makeammista omenista kuin eurooppalaista alkuperää olevat.

Värillä ei aina ole väliä

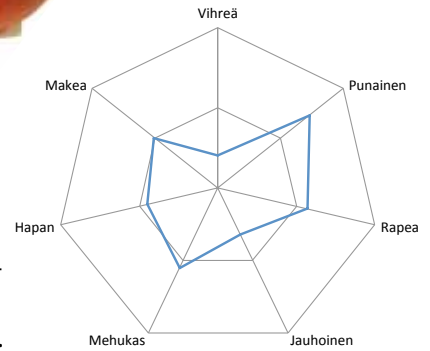
Suurin osa vastaajista ei pitänyt kovin vahaisista omenista, mutta joukossa on niitäkin, jotka mielui-

ten valitsevat vahaisen lajikkeen. Värin osalta mielipiteet vaihtelevat laajasti; osa haluaa ehdottomasti omenan olevan punainen, jotkut taas valitsevat mieluiten vihreän. Joidenkin suosikkiomena on raihdallinen. Osalle omenan värillä tai koolla ei ole mitään merkitystä.

Makeita omenia suosiva ryhmä toivoo omenan olevan punainen eikä vihreä. Tähän on looginen selitys: ihminen on historiansa aikana oppinut liittämään punaisen värin makeuteen – mansikka ja vadelma tyyppisinä esimerkeinä. Tätä luonnollista mieltymystä hyödynnetään elintarviketeollisuudessa. Monet mehut ja makeiset ovat punaisia, ja tarvittaessa väriä syvennetään väriaineilla, kuten punajuurivärillä.

Rapeus tärkeää

Omenan rapeus ja mehukkuus on kaikille omenasyöjille tärkeää. Monella lajikkeella on taipumus-



ta menettää mehukkuuttaan ja muuttua jauhoiseksi varastoinnin aikana. Joitakin kuluttajia kohtuullinen jauhoisuus ei haittaa, mutta toiset hylkäävät vähänkin jauhoisen omenan.

Varastointitutkimuksessa havaittiin joidenkin lajikkeiden kestävän pitkäkin varastointia muuttumatta epämiellyttävän jauhoiseksi. Tällaisia lajikkeita olivat Aroma ja uusi jaloste Y9330. Lobo kesti varastointia yllättävän huonosti. Lobo ei kannata silti vielä unohtaa, koska se on monien suosikki. Hetan varastointikestävyys yllätti positiivisesti.

Millainen siis on hyvä omena?

Rapea ja mehukas. Punainen tai vihreä tai jotakin siltä väliltä. Hapan tai makea tai molempia.

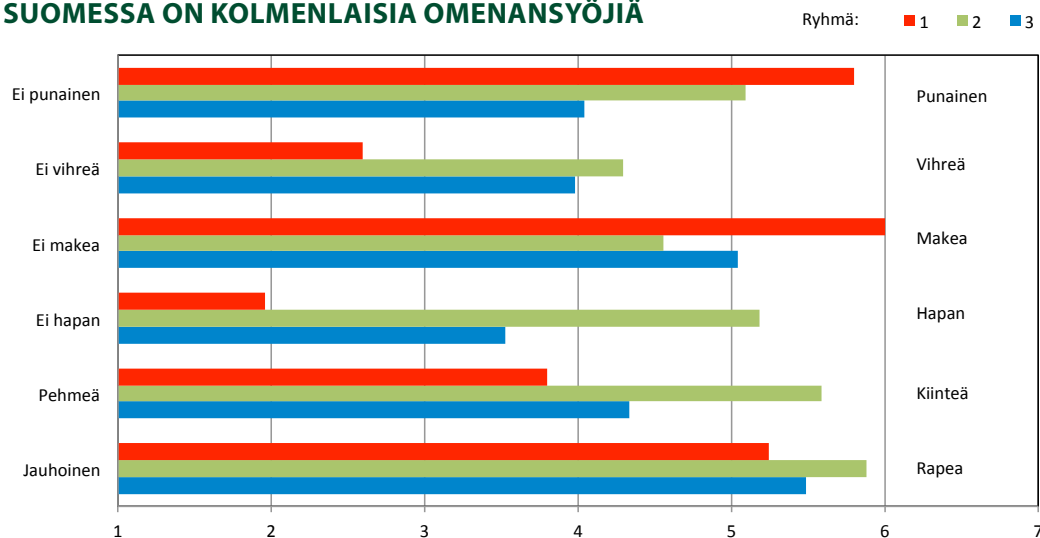
Mieluiten tuore ja mahdollisimman raikas. Raikkaus näyttää liittyvän erityisesti mehukkuuteen. Lisäksi makeuden ja hapokkuuden sopiva suhde on tärkeää raikkauksen kokemuksessa.

Suomessa onkin kysyntää monenlaisille lajikkeille. Kuluttajien tulisi kuitenkin saada enemmän tietoa varsinkin uusien, ennestään tuntemattomien lajikkeiden ominaisuuksista.

Kirjoittaja työskentelee Helsingin yliopiston elintarvike- ja ympäristötieteiden laitoksella ja väitteli huhtikuussa Helsingin yliopistossa kotimaisesta omenasta ja sen kuluttajavasteista, Domestic apple cultivars – Sensory descriptions and consumer responses.

Tutkimus tehtiin Makera-rahoitteisessa hankkeessa Kotimaisten omenalajikkeiden aistittavan laadun kehittäminen. Siitä kerrottiin viimeksi P&K:n numerossa 9/2012. Tämä juttu aloittaa kolmiosaisen sarjan, jonka muutt osat ilmestyvät numeroissa 13 ja 15.

SUOMESSA ON KOLMENLAISIA OMENANSYÖJIÄ



Vuoden 2010 kuluttajatutkimuksen vastaajat jaettiin kolmen omenamieltymysryhmään klusterianalyysin mukaan. Vastaajat arvioivat ominaisuuksien tärkeyttä 7-portaisella asteikolla. Vastaajia oli 104, ja heistä 24 % kuului ryhmään 1 ("makeat"), 33 % ryhmään 2 ("happamat") ja ryhmään 3 ("makeanhappamat") 43 %.