

# Rassenproef yacon: gaan opbrengst en smaak hand in hand?



Tijl Ryckeboer en Jana Van Steenkiste

*Onbekend is onbemind. Maar betekent onbekend ook "niet lekker"? Volgens experts worden je smaakpapillen pas na tien à vijftien keer proeven gewend aan nieuwe smaken. Yacon daarentegen zullen de meeste mensen maar één keer hoeven te proeven om lekker te vinden. Het is fris, knapperig en toegankelijk qua smaak. Yacon kreeg dan ook de laatste tijd -terecht - media-aandacht. Zelfs het VRT-nieuws berichtte over deze nieuwe groente. Helemaal nieuw is de groente niet meer, PCG doet al sinds 2011 onderzoek naar dit knolgewas, maar ze is nog vrij onbekend bij de consument.*

In 2017 legden we in navolging van de voorbije jaren opnieuw een rassenproef aan. Het uitgangsmateriaal werd in 2014 ter beschikking gesteld door Frank Van Keirsbilck die over de jaren heen verschillende variëteiten heeft verzameld. De opgegeven namen verwijzen daar-

door meestal naar de plaats van afkomst of zijn een omschrijving van de variëteit en zijn dus meestal niet de officiële namen van deze variëteiten.

Onderzoeksvragen in deze proef waren: konden goed producerende rassen uit vorige seizoenen opnieuw bevestigen? En zijn de de productiefste variëteiten eigenlijk ook de lekkerste?

De beste eetknolopbrengsten behalen we dit jaar in deze proef met "Dimi", gevolgd door de meest courante, gele soort, "Morado", "Blanco" en de Witte soort. De minst producerende rassen dit jaar zijn Uit Rusland, "Peru I" en Uit Nieuw-Zeeland II "Richard".

We zien dat "Morado", de meest courante, gele soort, "Blanco" en in iets mindere mate de Witte soort jaar na jaar bevestigen. Uit Rusland, Uit Cajamarca Peru en Uit Nieuw-Zeeland doen het hier iets minder. Peru I kan dit jaar niet bevestigen. "Dimi" blijkt de afgelopen jaren een middenmoot te zijn, maar spant dit jaar toch de kroon.

**Tabel:** opbrengst eetknollen yacon op 17/11/2017

Ras	Gemiddelde opbrengst eetknollen	
	in ton/ha	in gram /oogstbare plant
"Blanco"	35,3	2344,2
"Dimi"	44,9	2936,2
Meest courante, gele soort	36,3	2621,1
"Morado"	30,0	2573,3
Peru I	17,0	1424,1
"Rojo"	30,1	2103,1
Uit Cajamarca Peru	28,4	2339,6
Uit Nieuw-Zeeland	32,4	2220,3
Uit Nieuw-Zeeland II "Richard"	17,9	1506,9
Uit Rusland	13,8	965,8
Witte soort	35,6	2288,4
Gemiddelde	29,3	2120,3

**Tabel:** Tendens opbrengsten 2014-2017

Ras	2014	2015	2016	2017
"Blanco"	+++	+++	+/-	++
"Dimi"	+	+	-	+++
Meest courante, gele soort	++	+++	++	++
"Morado"	++	+	+++	++
Peru I	+	+++	+++	-
"Rojo"	++	++	+/-	+
Uit Cajamarca Peru	-	-	+	+
Uit Nieuw-Zeeland	+/-	+	+/-	+
Uit Nieuw-Zeeland II "Richard"	-	++	++	-
Uit Rusland	-	+	+/-	--
Witte soort	+++	+	+/-	++



**Foto:** rassen aangeboden voor smaakonderzoek

Bovenste rij vlnr: "Blanco", "Dimi", Uit Nieuw-Zeeland II "Richard", Peru I, Witte soort, Uit Cajamarca Peru

Onderste rij vlnr: Uit Nieuw-Zeeland, uit productie Meest courante gele soort, "Rojo", Meest courante gele soort, "Morado", Uit Rusland



Foto's: goed bewaarde (boven) vs slecht bewaarde yacon (onder)

In een ideale wereld zijn de betere rassen op het veld ook de rassen die we het meest appreciëren op ons bord. Helaas bestaat de ideale wereld enkel op dinsdag- en donderdagavond op Canvas want uit het consumentenonderzoek blijken de knollen van de rassen Nieuw-Zeeland II "Richard" en Peru I namelijk de beste te zijn, zowel op gebied van smaak als op gebied van uiterlijk.

"Dimi", het meest productieve ras van dit jaar, vinden de consumenten matig lekker, met iets te weinig smaakintensiteit maar wel aantrekkelijk. De meest courante gele soort, die toch jaar na jaar bevestigt qua opbrengst, werd tweemaal getest. De scores tussen beide testen waren nogal verschillend zowel op gebied van smaak als op gebied van uiterlijk. Er is dus een vermoeden van smaakverschillen tussen de knollen. Ook het uiterlijk van de knollen kan erg variëren dus de resultaten voor uiterlijk in dit onderzoek dienen met de nodige voorzichtigheid behandeld te worden want ze hangen sterk af van de gekozen knollen per object.

**Contactpersoon:** Tijl Ryckeboer  
**Tel:** +32 (0)9 381 86 86  
**E-mail:** [tijl@pcgroenteteelt.be](mailto:tijl@pcgroenteteelt.be)

Tabel: Beoordeling bewaring yacon

Datum	5/12/2017	9/02/2018
Ras	Bewaring eetknollen 1-9	
"Blanco"	8,5	7,0
"Dimi"	6,5	6,0
Meest courante, gele soort	6,0	5,5
"Morado"	7,0	6,0
Peru I	3,0	2,3
"Rojo"	8,5	5,7
Uit Cajamarca Peru	8,5	6,8
Uit Nieuw-Zeeland	5,0	5,3
Uit Nieuw-Zeeland II "Richard"	4,0	2,3
Uit Rusland	8	5,3
Witte soort	8	7,3
1=	zeer slecht	zeer slecht
9=	uitmuntend	uitmuntend

De smaak van yacon wordt zoeter bevonden naarmate die langer bewaard wordt. Goed bewaarbare rassen hebben dus een streepje voor. Kort na bewaring en bijna 3 maanden na bewaring werd beoordeeld hoe goed de verschillende rassen bewaarden.

De minst productieve rassen zijn dit jaar ook de rassen die het minst goed bewaarden. De Witte soort, "Blanco" en Uit Cajamarca Peru bewaarden beter.

De uitgebreide rapporten van de yacon rassenproef en de bijbehorende smaakproef kunnen geraadpleegd worden op [www.pcgroenteteelt.be](http://www.pcgroenteteelt.be)

*Dit onderzoek werd gesteund door de provincie Oost-Vlaanderen .*