

Groene paprika Sweetgreen

Annemarie de Graaf

Wetenschappers van groenteveredelingsbedrijf Enza Zaden in Enkhuizen hebben een groene paprika ontwikkeld die zoeter smaakt en 50 procent meer vitamine C kan bevatten dan de bestaande groene paprikarassen. De paprika, Sweetgreen genaamd, is zonder genetische modificatie, maar door inkruising met natuurlijk materiaal tot stand gekomen. In de ontwikkeling ging tijd zitten. Het was moeilijk de ongewenste eigenschappen die inkruising met zich meebracht weg te laten.

CHRIS GROOT, MARKETING PROJECT MANAGER, ENZA ZADEN

'Het doel dat wij voor ogen hadden was een groene paprika ontwikkelen die groen blijft maar wel lekkerder smaakt en een hoger gehalte vitamine C bevat. We



Wouter Lindemans

merkten dat consumenten de smaak van de groene paprika zat waren en hebben de ontwikkelingsrichting gekozen om een paprika te veredelen die in het rijpingsproces – het stadium waar de paprika rood of geel wordt en stijgt in voedingswaarde – groen blijft. De Sweetgreen paprika is een volledig gerijpte vrucht en heeft, zo bleek uit onderzoek van Enza Zaden, een vitamine C gehalte van 110 mg per 100 gram paprika, dat overeenkomt met het vitamine C gehalte van de rode paprika. De zoetheid van Sweetgreen ligt met 55mg suiker per gram paprika op het niveau van de oranje paprika. Een 'gewone' groene paprika bevat 70mg vitamine C per 100 gram en 35mg suiker per gram. Wij legden onze bevindingen voor aan de Wageningen Universiteit, en zij bevestigden deze na de voedingswaarde onderzocht te hebben. Momenteel is de Sweetgreen paprika in Duitsland en Amerika te koop maar de verwachting is dat de paprika ook in Nederland, België en Engeland op kleine schaal in de supermarkt komt. Daarover wordt nu gesproken met een aantal supermarkten. Enza Zaden is een zaadveredelingsbedrijf dat wereldwijd tot de top drie behoort van zaadleveranciers met paprika, tomaat, komkommer, courgette, sla en hete peper als eindproduct. 90 procent van de rode paprika in de Nederlandse supermarkt komt voort uit zaden van Enza Zaden.'

WOUTER LINDEMANS, PLANTENVEREDELAAR, ENZA ZADEN

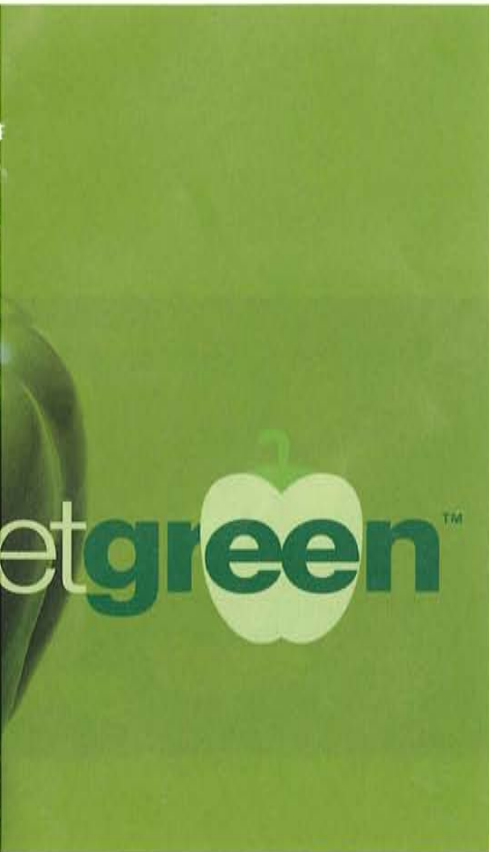
'Het bijzondere van deze paprika is dat hij van groen naar groen rijpt. Er is als het ware een vijfde kleur paprika bijgekomen die er olijf- of



legergroen uitziet. De genetica voor deze kleur is meer dan twintig jaar geleden ontdekt in een wilde paprika die iets wegheeft van de gele en gekreukelde Madame Jeanette peper. Het ontwikkelen is zo'n elf à vijftien jaar geleden begonnen toen we het gen uit die wilde



TINY VAN BOEKEL



Of er meer van dit soort producten zouden moeten komen hangt af van met welke bril je ernaar kijkt

buitenkant, als je de Sweetgreen doorsnijdt is hij geel. Aan het gele vruchtvlees kun je zien dat de vrucht goed rijp is. In het ontwikkelen van de paprika ging tijd zitten omdat je tegen een aantal moeilijkheden oploopt. Je wil dat ene stukje genetica uit de wilde paprika hebben dat ervoor zorgt dat het chlorofyl niet wordt afgebroken, maar niet de ongewenste eigenschappen zoals de dunne en bobbelige vruchtwand, de hete smaak en het afwijkende vruchtmodel en gewastype. Het was veel werk de hete, scherpe smaak weg te selecteren en tot een gewastype te komen dat geschikt is voor de teelt in een gestookte kas.'

**PROF. DR. IR. TINY VAN BOEKEL, HOOGLE-
RAAR PRODUCTONTWERPEN EN KWALI-
TEITSKUNDE, DEPARTEMENT AGROTECH-
NOLOGIE EN VOEDINGSWETENSCHAPPEN,
WAGENINGEN UNIVERSITEIT**

'De komst van producten als deze is op zich een goede ontwikkeling. Ik zie geen bezwaren wanneer een product consumenten voorziet in een behoefte, een verbeterde voedingswaarde of een hoger gebruiksgemak. De voorwaarde is wel dat mensen moeten weten wat er in het productieproces met het product gebeurt en waarom. Ook mag verbetering van één kwaliteitsattribuut niet ten koste gaan van andere kwaliteitsattributen. Zo is het niet gewenst dat een smaakverandering van een product ten koste gaat van de voedingswaarde. Of er meer van dit soort producten zouden moeten komen hangt af van met welke bril je ernaar kijkt. Je kunt het bijvoorbeeld benaderen vanuit ontstane consumentenwensen of vanuit het standpunt van het bedrijfsleven. Als

een bedrijf hiermee een concurrentiesprong kan maken dan is dat een goede reden, maar een teveel aan producten kan de consument in verwarring brengen. Binnen de levensmiddelenwereld zie je overigens weinig radicale veranderingen in producten, wel aanpassingen aan reeds bestaande producten. Producten waarbij door een of meerdere bewerkingen de eigenschappen verbeterd worden, kunnen bijdragen aan een gezond voedingspatroon maar dit voorbeeld van Sweetgreen paprika lijkt marginaal. In de westerse wereld kunnen we ons goed in de dagelijkse behoefte aan vitamines en mineralen voorzien en daarom zal het effect van het op de markt brengen van bijvoorbeeld deze paprika niet heel groot zijn. Echter, als de paprika of andere dergelijke producten mensen die weinig groenten eten over kan halen tot het eten van meer groenten, dan is het een goede move.'

paprika hebben ingekruist in een gewone groene paprika. We zorgden er daarmee voor dat de afbraak van chlorofyl in de buitenste laag van de schil voorkomen wordt. De schil kan alleen verkleuren als chlorofyl wel afgebroken wordt. Het gaat dus alleen om de



Fruit Logistica

Enza Zaden heeft de prestigieuze Fruit Logistica Innovation Award in ontvangst mogen nemen voor Sweetgreen begin februari. Deze prijs wordt jaarlijks tijdens de Fruit Logistica-beurs in Berlijn, de grootste internationale groente- en fruitbeurs ter wereld, uitgereikt aan het meest innovatieve product of dienst uit de branche. Uit alle inzendingen worden tien inzendingen genomineerd waarop de ongeveer vijftigduizend bezoekers kunnen stemmen.