



**Rannsókn á bragðeiginleikum papriku ræktaðri af
Vistvænni Orku ehf.**

10. júní 2010.

Rannsókn gerð fyrir Vistvæna Orku ehf.

Rannsakandi: Jónína S. Tryggvadóttir

Samantekt

Rannsókn var framkæmd á bragðeiginleikum papriku sem annars vegar var ræktuð undir LED lýsingu og hins vegar papriku sem ræktuð var erlendis (undir hefðbundnum lömpum og/eða sólarljósi). Ætlunin var að kanna hvort bragðmunur væri á þeim og ef svo væri hvor þeirra þætti betri á bragðið. Einnig var kannað hvor væri sætari og hvor þeirra hefði meira og betra eftirbragð. Í ljós koma að meira en helmingur þátttakenda valdi íslensku paprikuna sem ræktuð hafði verið undir LED lýsingunni hvað varðar öll þau atriði sem spurt var um.

Markmið og aðferð

Í rannsókn þessari var leitast eftir því að fá álit almennings á bragðgæðum papriku sem ræktuð hefur verið undir LED lömpum í tilraunagróðurhúsi LBHÍ að Reykjum, en tilraunir með þessa ræktun eru á vegum Visvænnar Orku ehf. LED stendur fyrir „Light Emitting Diode” á ensku. Til samanburðar við paprikuna sem ræktuð er undir LED lýsingunni var ákveðið að notast yrði við hollenska papriku enda mikið magn af henni flutt inn á hverju ári.

Borð var sett upp fyrir framan Hagkaup í Smáralind, báðar tegundirnar skornar í smáa munnbita og hafðar hlið við hlið á bökkum. Hvergi kom fram hver munurinn væri á paprikunum eða hver væri framleiðandinn. Þátttakendur voru beðnir um að smakka einn bita af hvorri tegund og segja til um hvor þeirra þeim þætti vera betri. Einnig voru þeir beðnir um að tilgreina hvor þeirra þeim þætti sætari og hvor hefði meira og betra eftirbragð. Aldur og kyn þátttakenda var einnig skráð niður, en það gæti hugsanlega aðstoðað rannsakanda við að bera kennsl á hvaða bragð höfði til mismunandi aldurshópa og eða annars hvors kynsins.

Framkvæmd

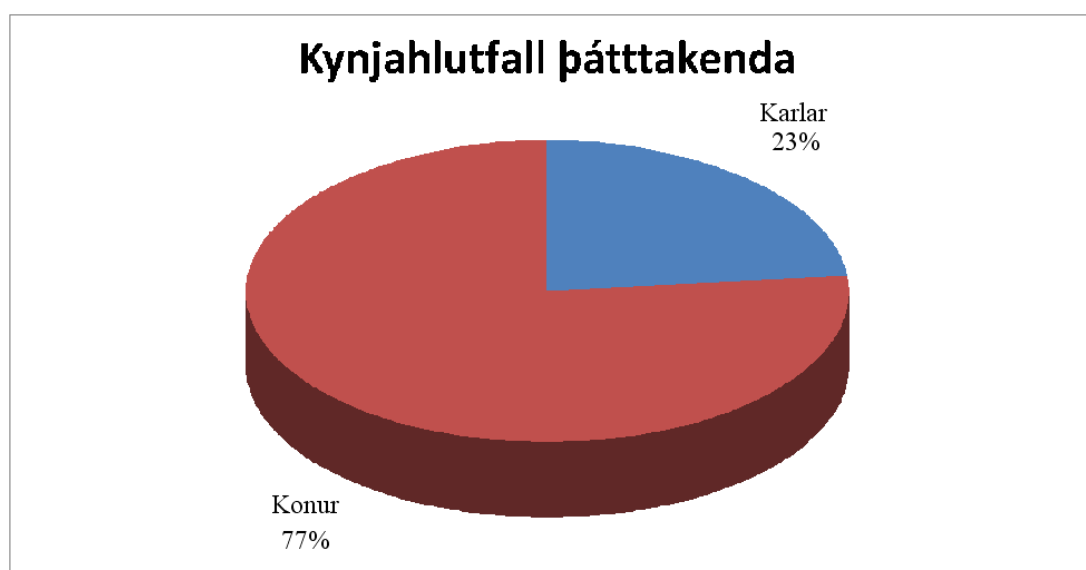
Rannsóknin fór fram fyrir utan Hagkaup í Smáralind dagana 7. og 8. Júní 2010 frá kl. 15:30 til 18:30. Alls tóku 103 manns þátt í smökkuninni, 24 karlar og 79 konur. Þátttakendur voru beðnir um að smakka báðar paprikurnar (þeir réðu sjálfir hvor var smökkuð á undan hinni), því næst voru þeir beðnir um að gefa álit á bragði. Rannsakandi spurði þátttakendur spurninga og merkti við hjá sér. Fyrst voru þeir spurðir hvor paprikan þeim þætti betri, því næst hvor væri sætari á bragðið og að lokum hvor hefði meira og

betra eftirbragð. Rannsakandi merkti einnig við kyn og spurði til aldurs. Gagnasöfnun gekk vel en þeir aðilar sem áttu leið fram hjá borðinu voru spurðir hvort þeir hefðu áhuga á að taka þátt í smökkunarprófi og flestir aðspurðra voru viljugir til þess. Reynt var að hafa spurningarnar einfaldar og stuttar svo að sem flestir sæju sér fært að taka þátt. Talið er að það hafi skilað sér þar sem margir voru viljugir til að taka þátt. Gengið var út frá því að þýðið væri allir Íslendingar sem borða papriku. Notast var við hentugleikaúrtak, einnig kallað þægindaúrtak en um slíkt úrtak er að ræða þegar gagnasöfnun á sér stað í verslunarmiðstöð. Markmiðið var að ná minnst 80 svörum og því náðist það þar sem svör voru alls 103.

Niðurstöður

Eins og nefnt var hér að ofan voru þátttakendur 103 talsins. Hver spurning hafði þrjá svarmöguleika þar sem hægt var að velja íslensku paprikuna ræktaða undir LED lömpum frá Vistvænni Orku ehf, annar möguleikinn var hollenska paprikan og sá þriðji var ef þátttakendum fannst þær bragðast eins. Þar af leiðandi eru heildarsvör fyrir hverja spurningu í einhverjum tilvikum fleiri en 103, því báðum paprikum var gefið stig ef merkt var að þær væru jafngóðar, jafnsætar, eða með jafnmikið eftirbragð.

Á mynd 1. má sjá hvert kynjahlutfall könnunarinnar var. Eins og sjá má voru mun fleiri konur sem tóku þátt.



Mynd 1.

Líkt og sjá má á mynd 2. voru 58% þátttakenda (eða 63 manns) sem þótti paprikan frá Vistvænni Orku ehf betri, og 42% (eða 45 manns) sem fannst hollenska paprikan betri. Þessi spurning er í raun aðalspurningin þar sem fólk var beðið um að meta hvor þeim þætti betri á bragðið eða hvort þeim fannst þær báðar jafn góðar.



Mynd 2.

Á mynd 3. má sjá svör við spurningu sem sneri að sætu í paprikunum, en 65% þátttakenda (70 manns) þótti paprikan frá Vistvænni Orku ehf sætari og 35% (37 manns) fannst sú hollenska vera sætari.



Mynd 3.

Að lokum var spurt hvor paprikan hefði meira og betra eftirbragð og í ljós kom að 62% þátttakenda (70 manns) völdu paprikuna frá Vistvænni Orku ehf en 38% (42 manns) völdu þá hollensku líkt og sjá má á mynd 4. Hér hafa um 10 manns sagt þær vera jafnar hvað þetta atriði varðar.

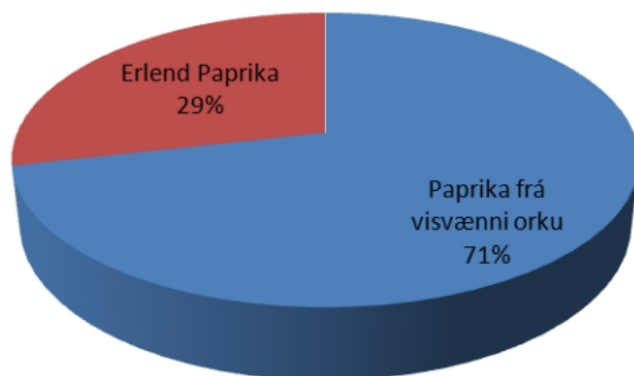


Mynd 4.

Þátttakendum var einnig skipt niður í fjóra hópa eftir aldri. Athygli vakti að elsti hópurinn, eða þeir sem voru á aldrinum 56 – 82 ára líkaði minnst við paprikuna frá Vistvænni Orku ehf en yngsti hópurinn var hrifnastur af þeirri papriku.

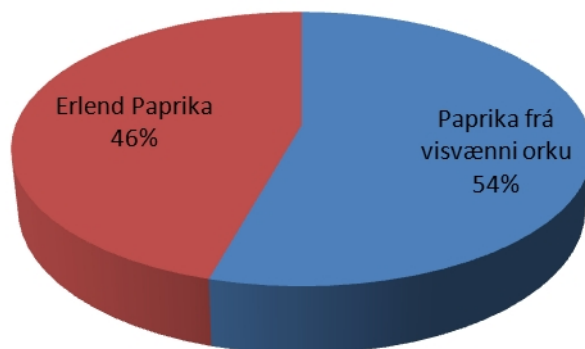
Hér að neðan á myndum 5., 6., 7., og 8. má sjá þessa fjóra aldurshópa og hvernig svör þeirra skiptust á milli erlendu paprikunnar og þeirrar frá Vistvænni Orku ehf. Eftirfarandi kökurit sýna svör úr fyrstu spurningunni þar sem spurt var hvor paprikan væri betri á bragðið.

Aldurshópur 9 til 20



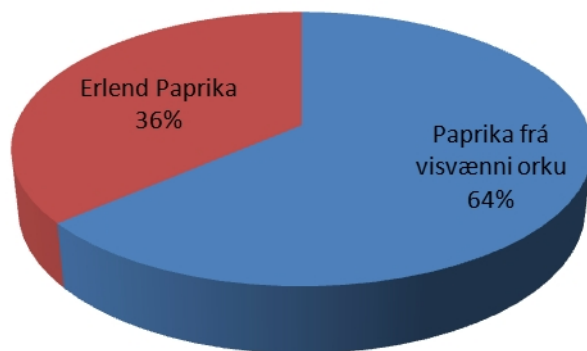
Mynd 5.

Aldurshópur 21-35



Mynd 6.

Aldurshópur 36-55



Mynd 7.

Aldurshópur 56-82



Mynd 8.

Ályktanir og umræður

Þó nokkuð misræmi er á kynjaskiptingu í rannsókninni þar sem mikill meirihluti eða 77% þátttakenda eru konur. Talið er þó líklegt að þessi hlutföll endurspegli að einhverju leyti skiptingu milli kynja hvað matarinnkaup varðar og má því ætla að þessi kynjaskipting endurspegli jafnframt kaupendur á papriku.

Flestir svarendur töluðu um að þeim þætti paprikan frá Vistvænni Orku ehf vera mun bragðmeiri en sú erlenda, að hún hefði flóknara og meira bragð og einhverjir nefndu að sú erlenda væri örlítið vatnskennd í samanburði við þá íslensku. Eitthvað var þó um að þátttakendur fundu lítinn mun á þessum tveimur paprikum. Líklegt er að einhverjir þátttakendur séu vanir að kaupa erlenda papriku og því höfði bragðið meira til þeirra en á þeirri íslensku. Einnig hefur smekkur alltaf sitt að segja og getur hann verið misjafn milli manna. Einhverjir nefndu að önnur paprikan væri betri í matargerð en hin í salat og því má ætla að slíkar skoðanir hafi haft áhrif á svör þáttakenda í þessari könnun.

Niðurstöður þessar sýna að rúmlega helmingur þátttakenda þykir paprikan frá Vistvænni Orku ehf betri en sú erlenda. Af þessu má túlka að ræktun undir LED lömpunum skili jafngóðri, ef ekki betri papriku en þeirri sem er ræktuð undir hefðbundinni lýsingu og/eða sólarljósi. Miklum meirihluta, eða 65% þátttakenda þótti sú íslenska mun sætari en sú erlenda en á meðal bragðsérfræðinga er sætan talin vera mikill kostur hvað bragðeinkenni varðar. Mikið og gott eftirbragð er einnig talið vera mjög jákvætt en 62% þátttakenda þótti sú íslenska hafa þann eiginleika fram yfir þá erlendu. Þær niðurstöður er fengust úr þessum þremur spurningum rannsóknarinnar eru því ansi jákvæðar gagnvart paprikum sem ræktaðar hefa verið undir LED lýsingunni.