

# Smagen af økologisk persille

Mange mener, de kan smage forskel på økologiske og konventionelle produkter. Det gælder ikke for bredbladet persille, viser en smagstest af økologisk henholdsvis konventionelt produceret persille

Ved den årlige FOOD Festival i Aarhus for to år siden smagte lige knapt 700 personer på bredbladet persille, hvor den eneste produktionsforskel var, om den flydende gødning var konventionel eller økologisk. Rigtig mange mente, at de til enhver tid kunne smage forskel på økologisk og konventionelt dyrket persille, men kunne de så også det? I hvert fald ikke på de prøver, vi præsenterede dem for. Der var svaret helt klart et nej.

## Økologisk kontra konventionelt

Den flydende økologiske gødning var et udtræk af komposteret hønsegødning (Farmergødning 3-1-2), og den konventionelle var sammensat af forskellige uorganiske salte.



De to flydende gødninger havde næsten samme ledningsværdi og indhold af uorganisk kvælstof. I det økologiske gødevand var kvælstoffet dog primært på ammoniumform, mens 90 procent var på nitratform i den konventionelle. Alle planter blev sået og dyrket i en kalket spagnum tilsat 20 kg pr. m<sup>3</sup> komposteret hønsegødning (Farmergødning 2-1-2).

## Smagstest på persille

Smagstesten blev udført som en

triangeltest. Deltagerne i testen blev præsenteret for tre bladprøver, som udviklingsmæssigt var sammenlignelige. To af prøverne var ens, og en adskilte sig. Det vil sige enten to økologiske og én konventionel eller omvendt. For at man ikke skulle kunne genkende prøverne, var de kodet og blev serveret tilfældigt. Ved FOOD Festivalen var der i alt 698 besøgende, der hver smagte tre prøver. De blev bedt om at udpege den prøve, der adskilte sig, også selvom de ikke kunne smage forskel. Med 698 deltagere skulle der være mere end 253, der kunne udpege den prøve, der adskilte sig, for at der var signifikant forskel på 5 procents niveau.

## Resultat som hvis alle havde gættet

Da alle besvarelsener var gjort op, viste det sig, at 230 havde svaret rigtigt. Næsten præcis en tredjedel, som er den andel, man ville forvente, hvis alle havde gættet sig til resultatet. Smagstesten viser derfor tydeligt, at det ikke var muligt for vores 'utrænede' bedømmere at smage forskel. Det resultat stemmer meget godt overens med, at der heller ikke var vækstmæssig forskel på planterne. Hvorvidt det er muligt at smage forskel på økologisk og konventionelt dyrkede produkter afhænger meget af, hvor sammenlignelige forholdene er under produktionen. Det er ofte sort og udviklingstrin, der har størst betydning for smagen, men også ledningsværdi, tilgængeligheden af næringsstoffer og klimaforholdene, inklusiv lys, kan påvirke tørstofindholdet og smagen. ■



## Om projektet

Undersøgelsen er udført indenfor projektet 'Gødevanding - en udfordring i produktionen af økologiske fødevarer', som har været støttet af GUDP, GAU og projektdeltagerne.

