

# Suikermetingen bij tomaat



## 1. Bemonstering

- Per partij worden er minimum 10 vruchten gemeten. Neem tomaten die representatief zijn voor de partij.
- Bij trostomaten neem je de 2 eerste (oudste) vruchten per tros.

## 2. Toestel

- Suikergehalte meten betekent eigenlijk het meten van het opgelostestofgehalte.
- Dit doen we met een refractometer (brixmeter)
- Vlot in gebruik zijn de digitale refractometers.
- Het toestel geeft het opgelostestofgehalte in % Brix

## 3. Meetmethode

- Nul eerst je refractometer met zuiver water. Spuitflesjes demiwater zijn hiertoe erg geschikt.
- Veeg daarna de meter schoon met een tissue.
- De eigenlijke meting wordt uitgevoerd op het sap van de tomaten
- Met een plastic pijpje boor je in de navel van de tomaat 2 cm diep. Zo bekom je sap van de verschillende hokken van de tomaat.
- Het sap dat vrijkomt druppel je op de refractometer. Let erop dat de opening volledig bedekt is met sap.
- Druk op de meetknop en het resultaat verschijnt.
- Veeg het sap weg met een tissue.

## 4. Meetomstandigheden

- De suikermetingen zijn temperatuurgevoelig.
- De meeste digitale refractometers hebben een temperatuurcompensatie. Dit betekent dat de meetwaarde die je bekomt al automatisch wordt teruggerekend naar een waarde bij 20°C.
- Ga dit even na in de handleiding van je toestel.
- Opdat deze temperatuurcompensatie goed zou werken moeten de vruchten dezelfde temperatuur hebben als je refractometer. Laat de te meten vruchten dus eerst samen met je meter minstens een uurtje acclimatiseren in de ruimte waarin je gaat meten. Doe dit bij voorkeur bij kamertemperatuur. De temperatuurcompensatie heeft immers ook zijn temperatuurgrenzen. Meten onder de 10°C is uit den boze.