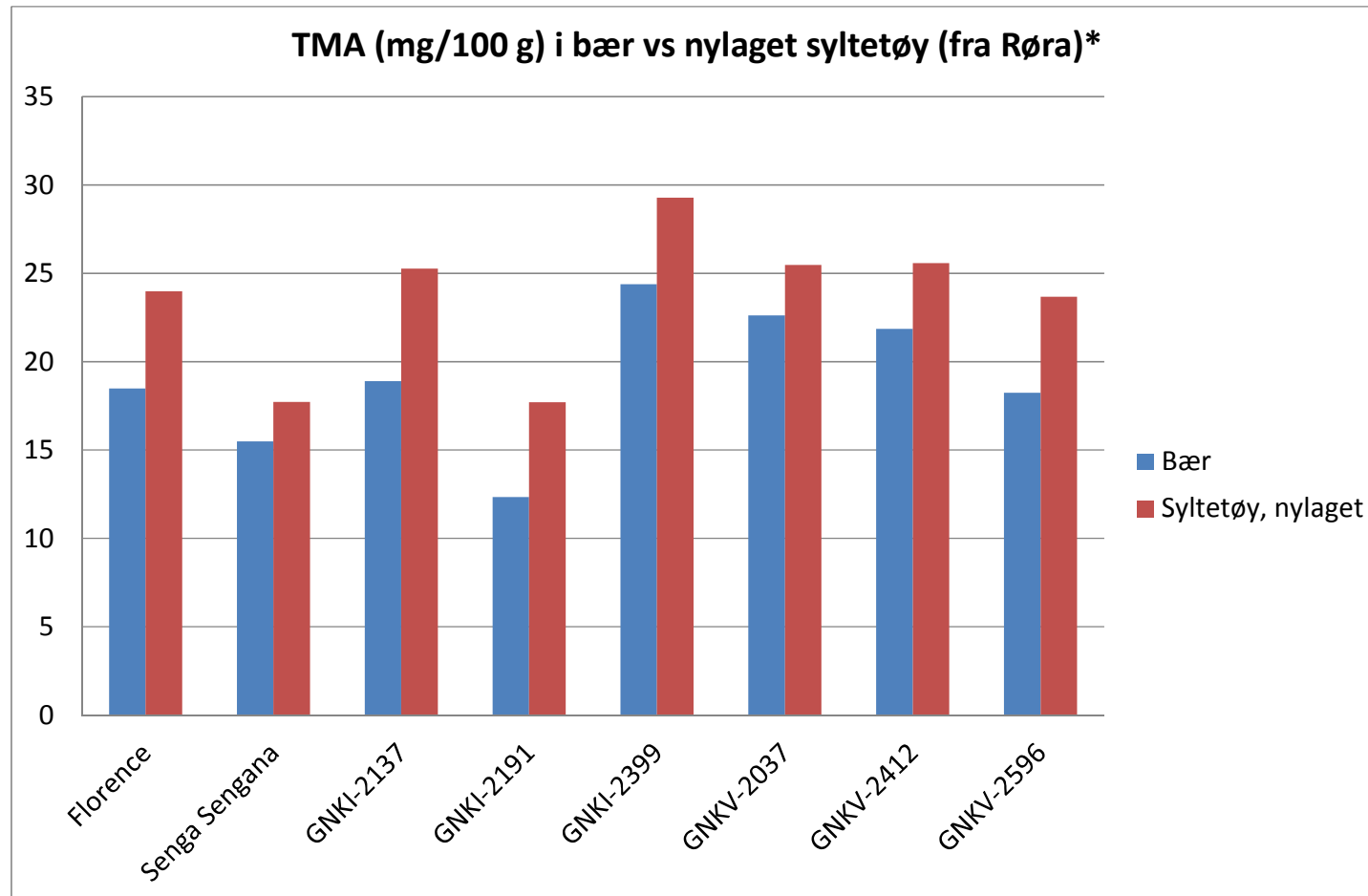


# Jordbær 2011

korrelasjoner farge og anthocyaniner

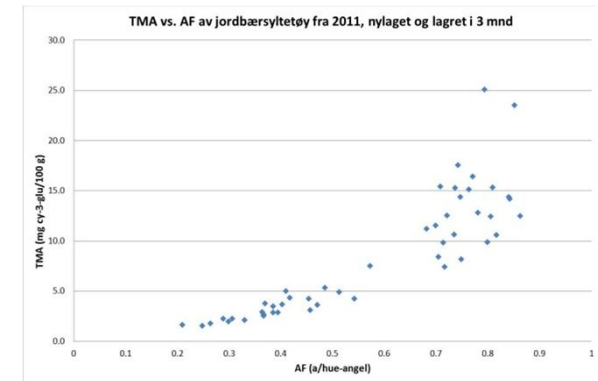
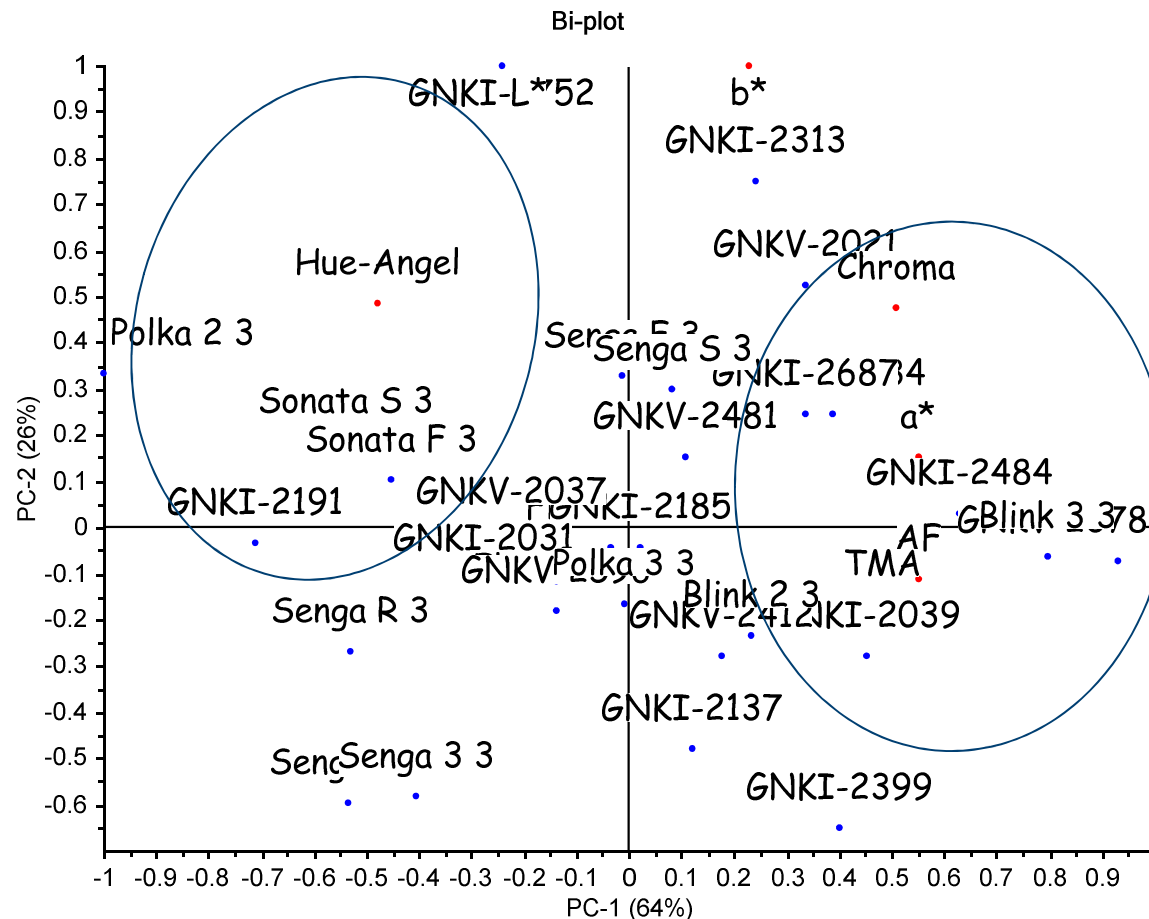
Kjersti Aaby og Berit Karoline Martinsen  
Nofima

# Sammenheng mellom anthocyaniner i bær og i nylaget syltetøy



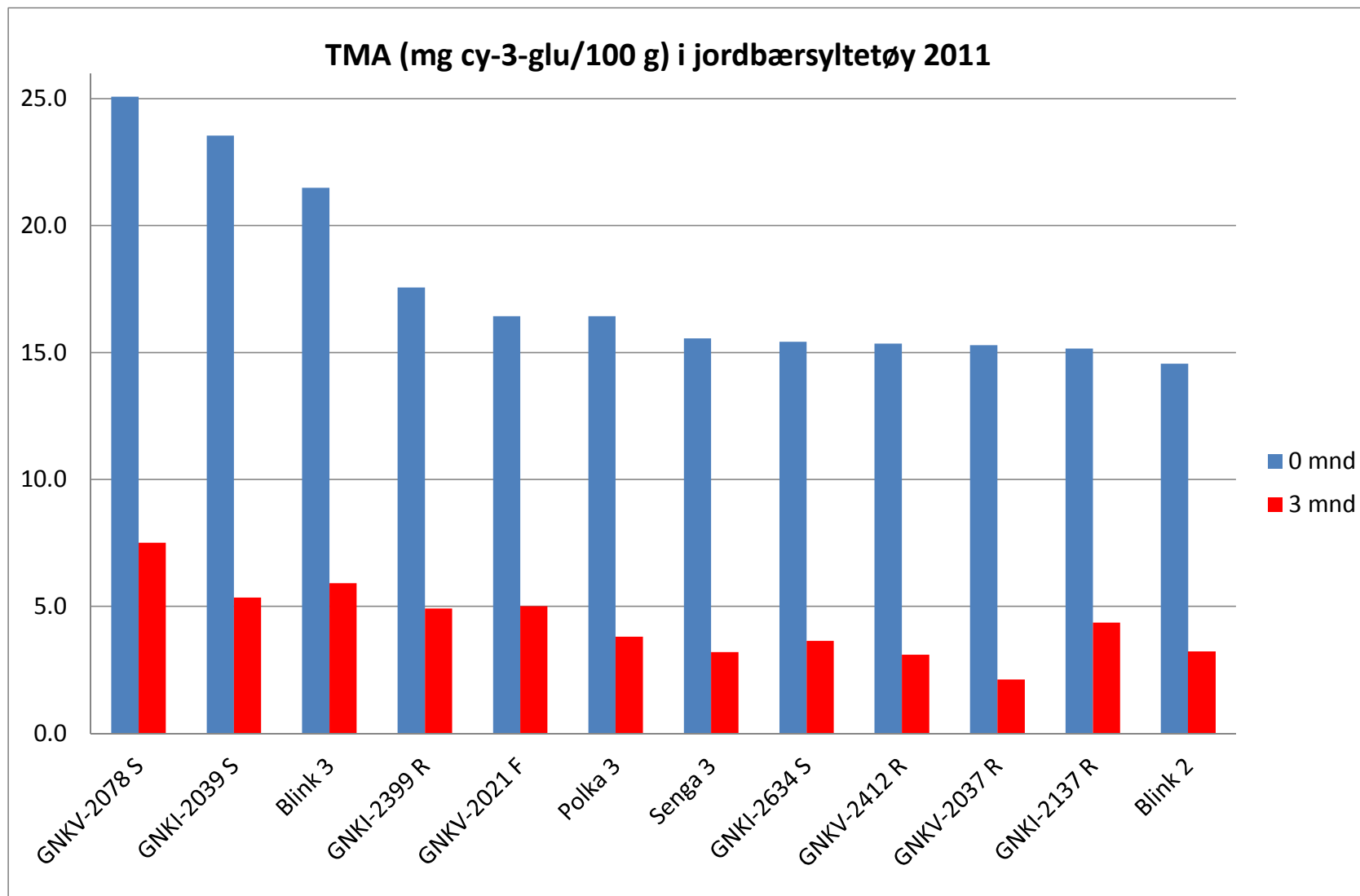
\*justert til samme bærmengde

# Farge og TMA av jordbærsyltetøy lagret i 3mnd

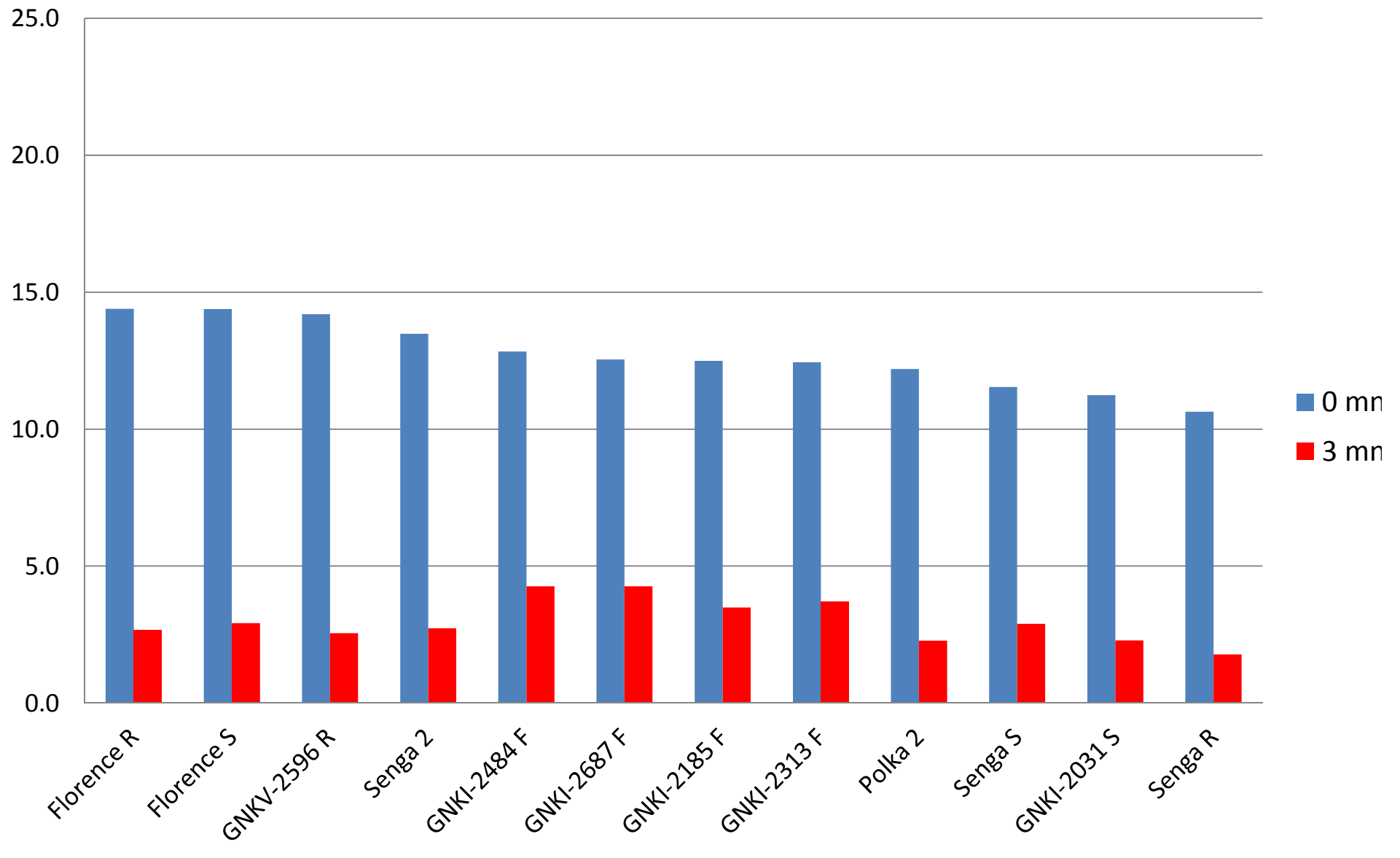


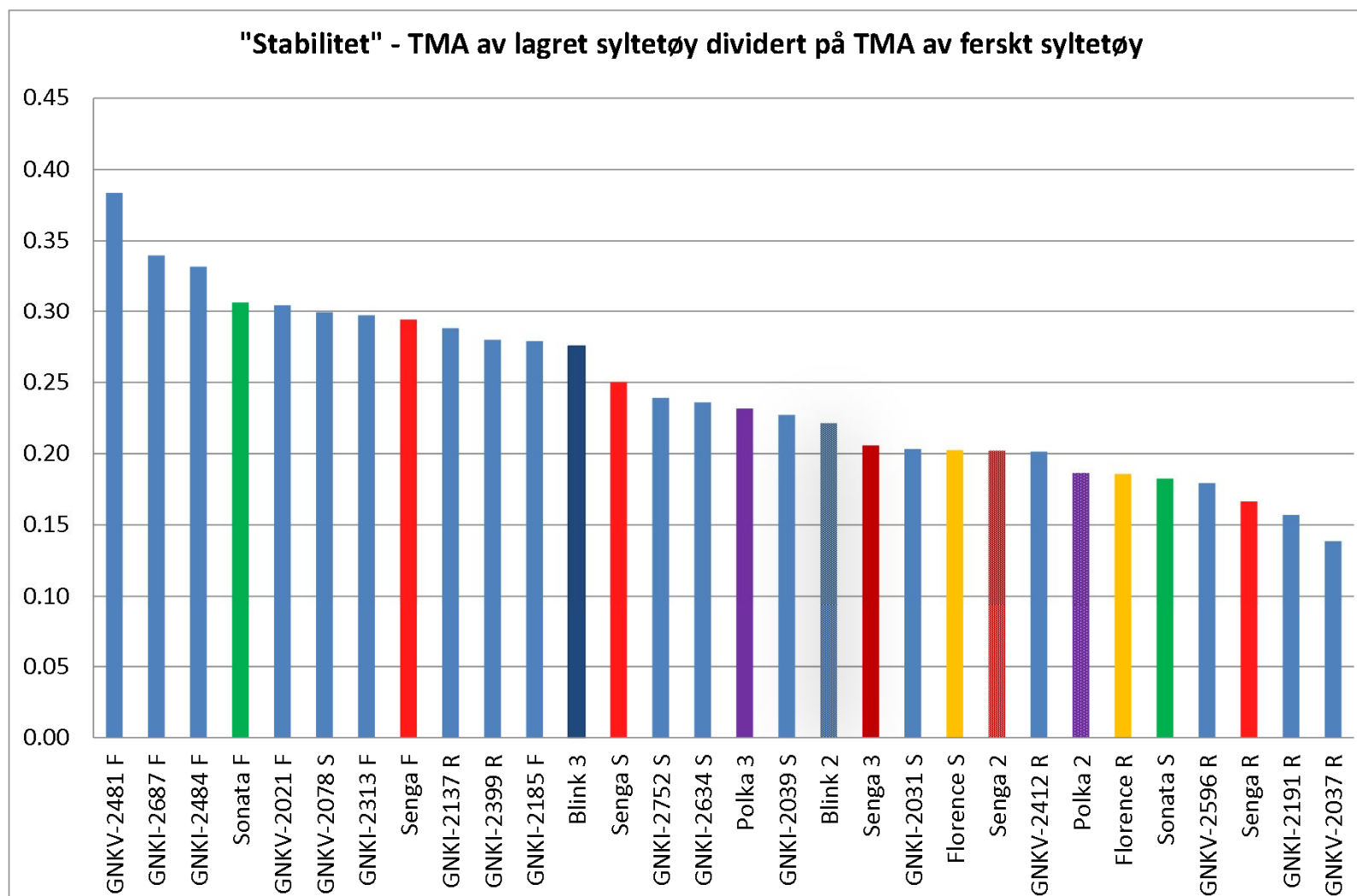
«Rødest»

- TMA korrelerte med farge gitt som AF («acceptance factor»)



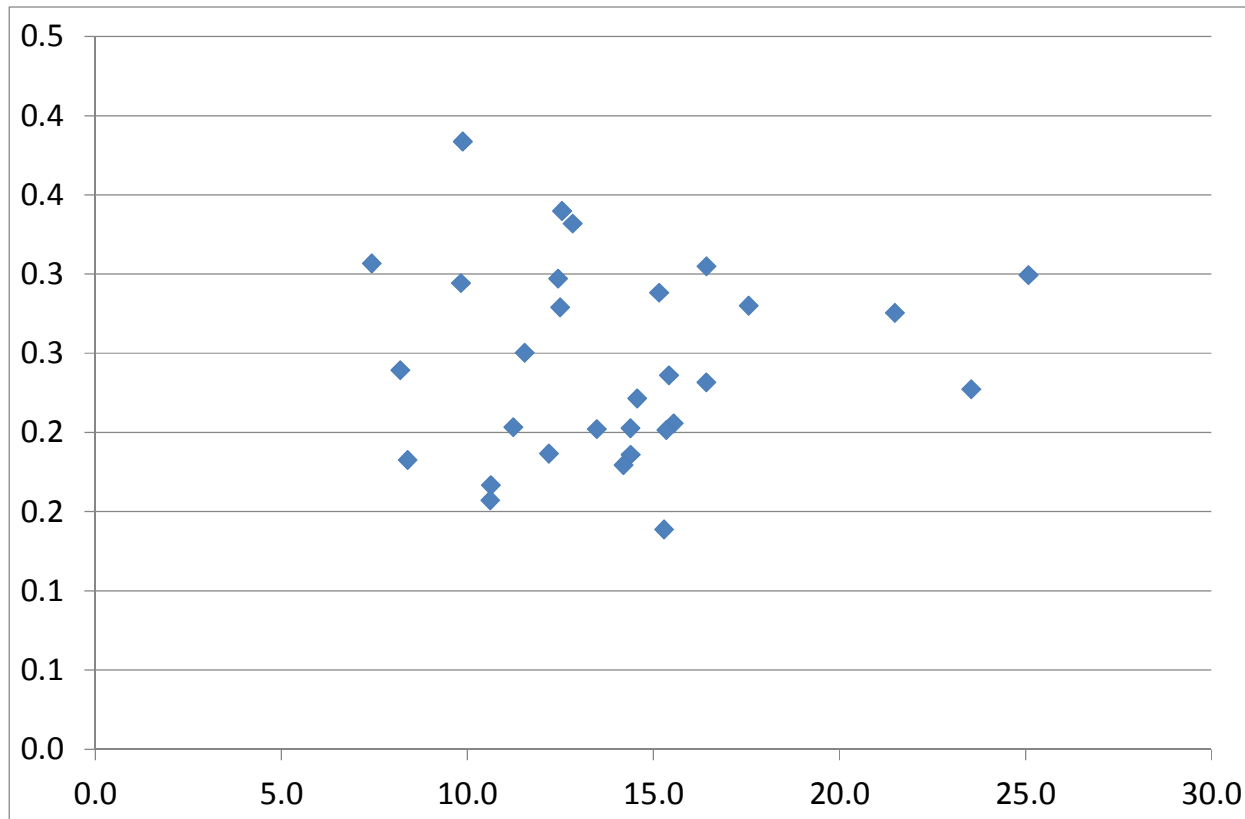
## TMA (mg cy-3-glu/100 g) i jordbærsyltetøy 2011



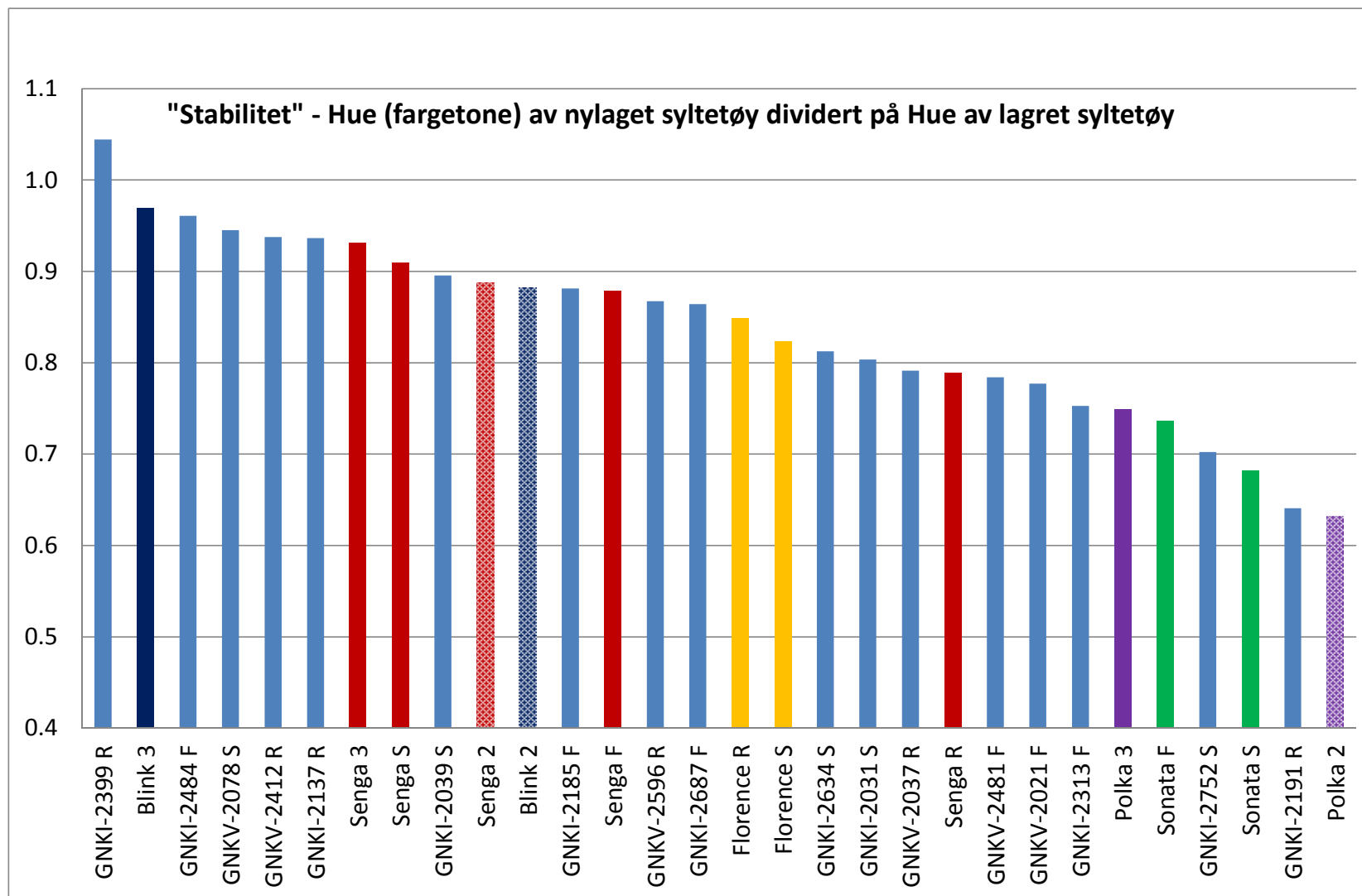


- Ingen sammenheng mellom sort og «stabilitet»TMA
  - Ingen sammenheng mellom anthocyaninsammensetning og stabilitet
- Mer modne bær → mer fargestabil syltetøy

# Sammenheng mellom total anthocyaninkonsentrasjon i nylaget syltetøy og «stabilitet»TMA

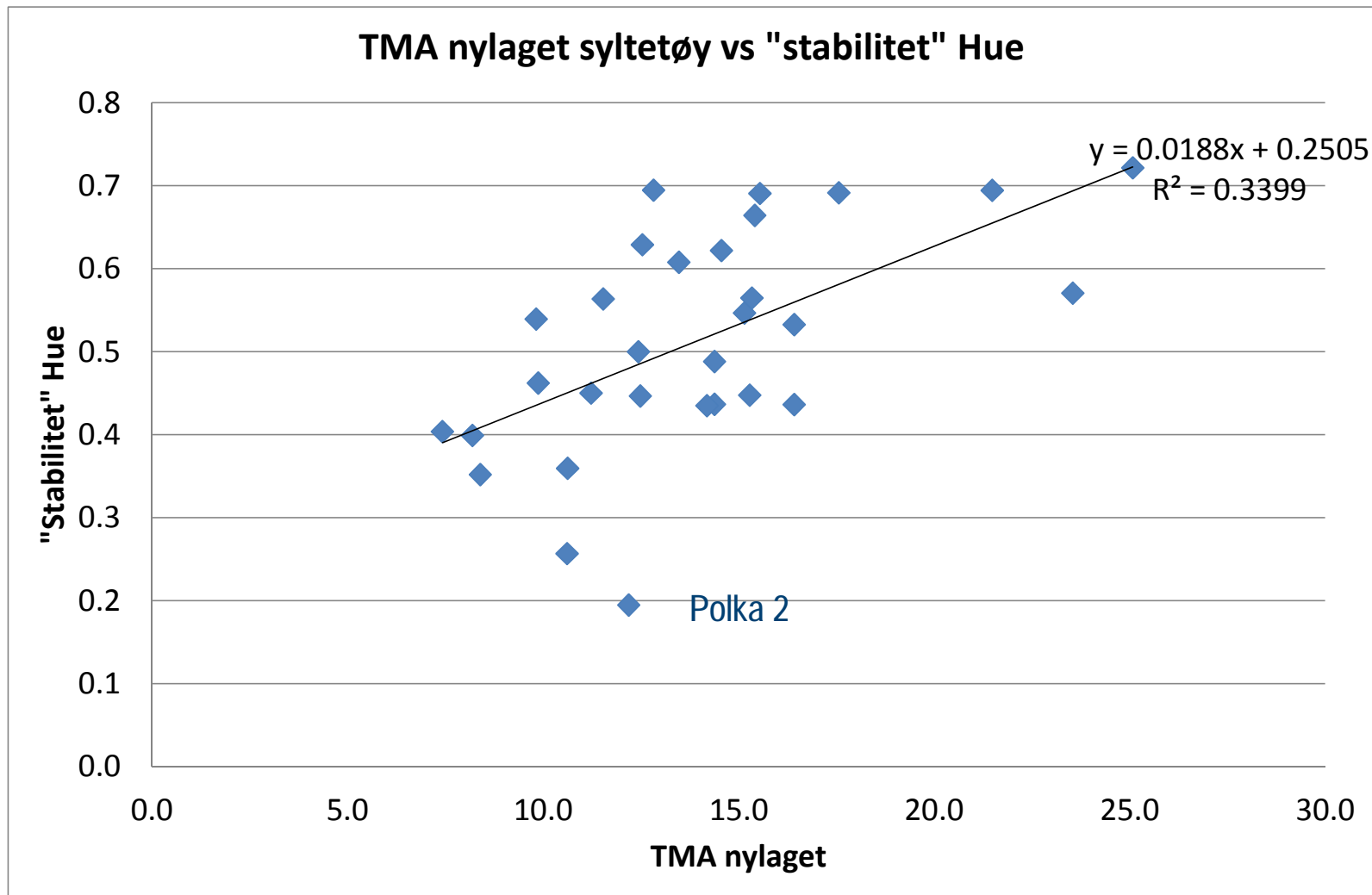


→ Det var ingen sammenheng mellom mengde anthocyaniner i utgangspunktet og stabilitet (bevaring etter 3 mnd.)

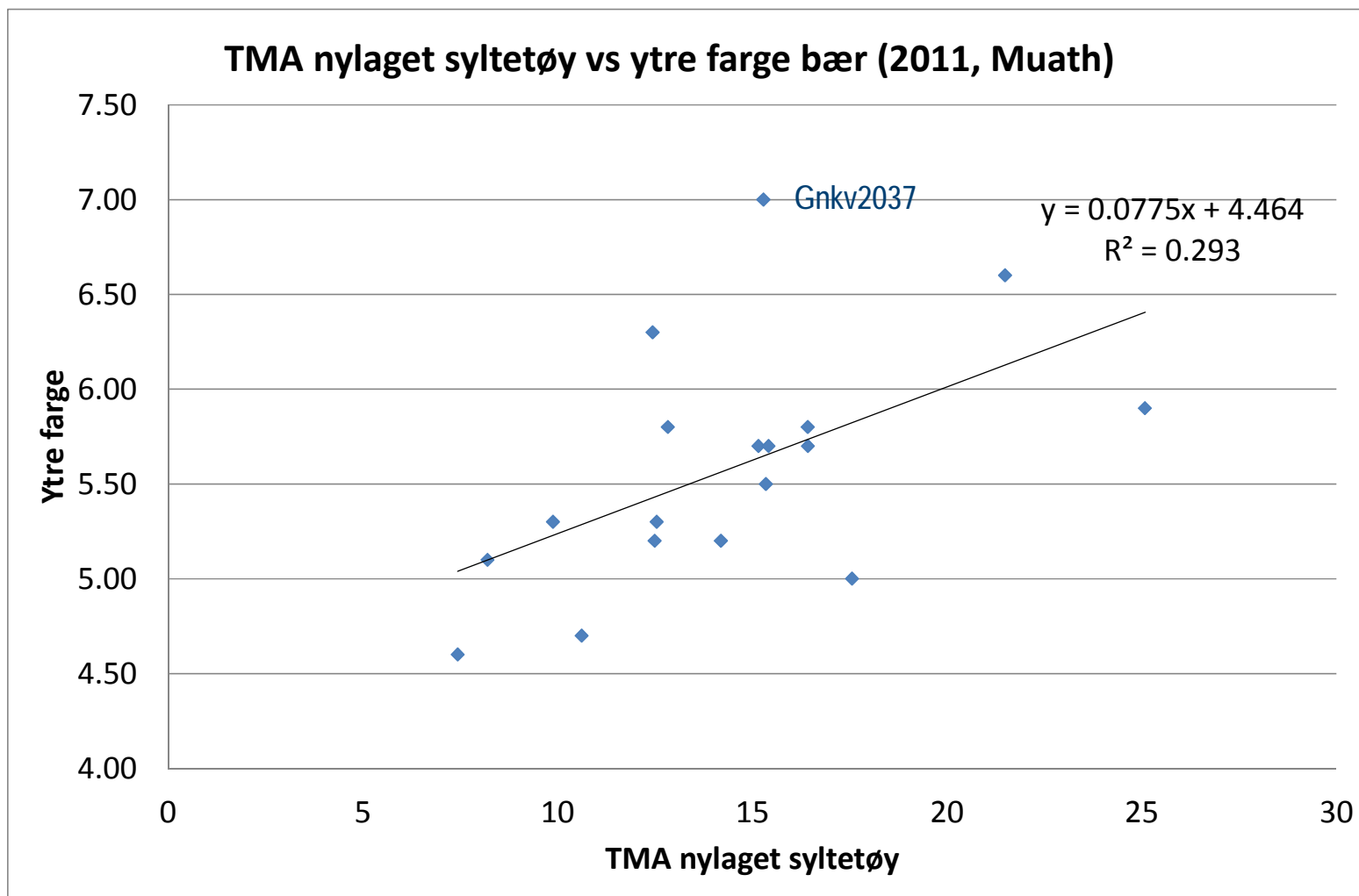


- Noe sammenheng mellom stabilitet av «Hue» og sort (?)
  - Sorter med mye Pg-3-malglc minst stabile? (Sonata og Polka)
- Mer modne bær → mer stabilt syltetøy

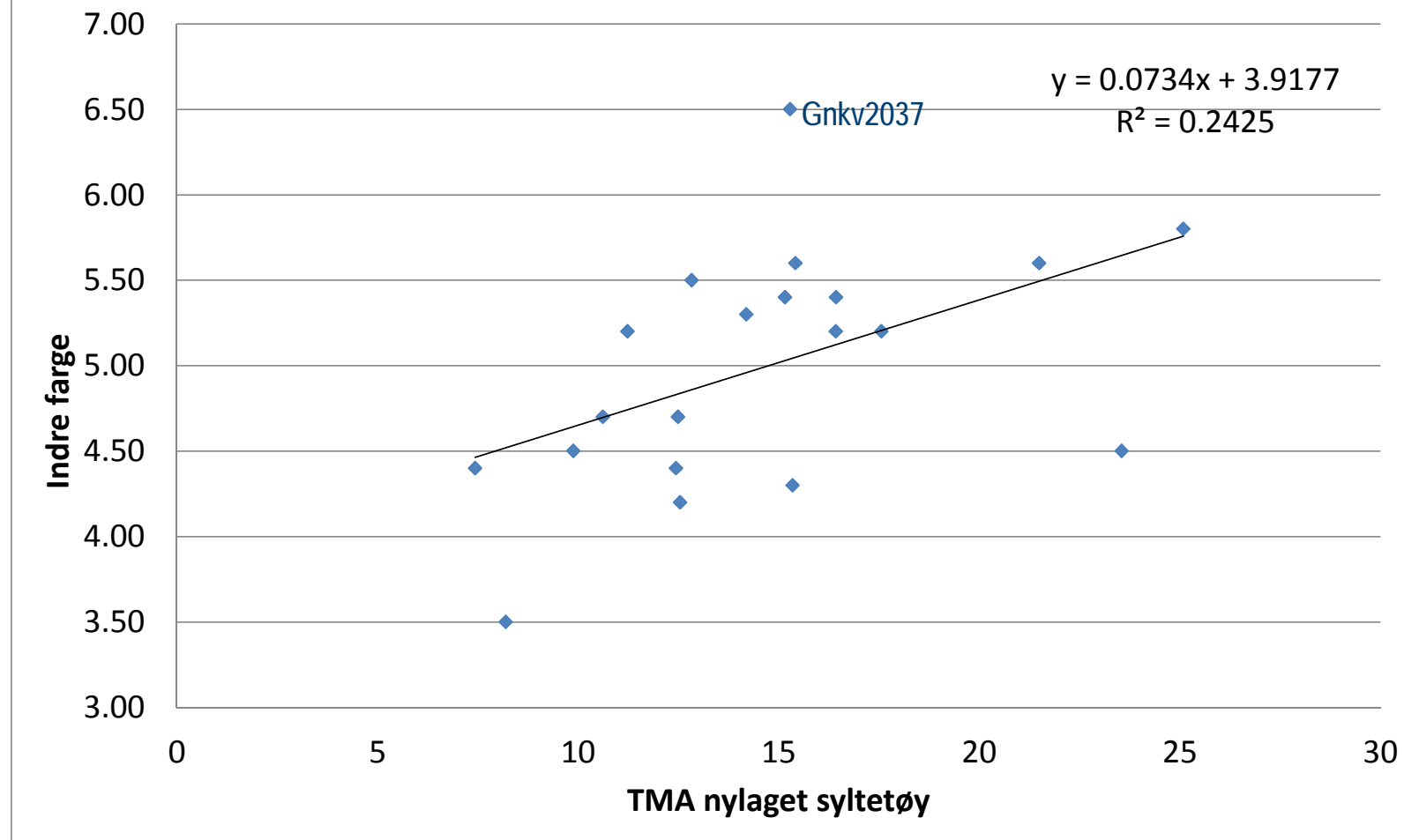


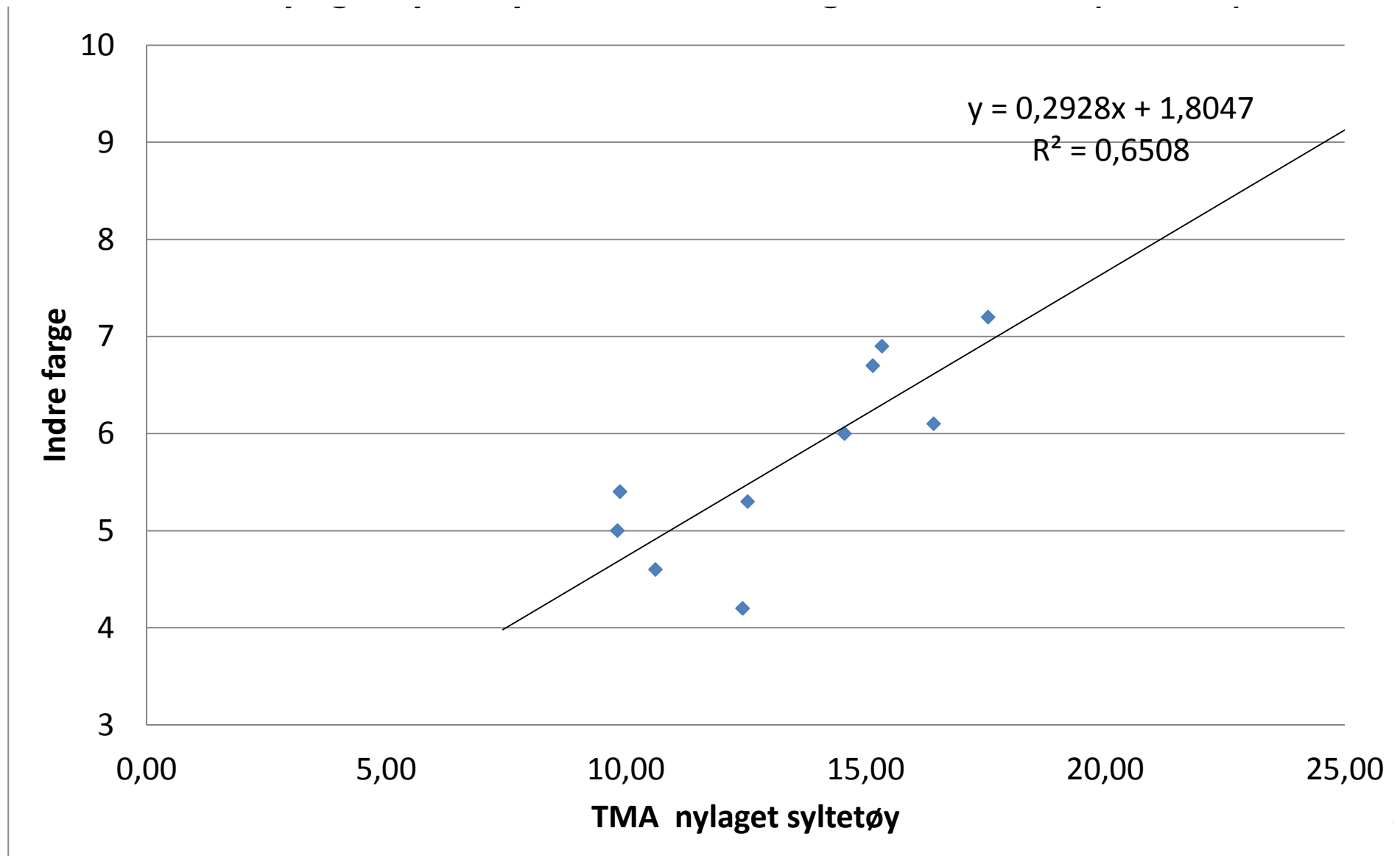


- En liten sammenheng mellom mengde TMA i nylaget syltetøy og fargestabilitet (Hue-verdier)

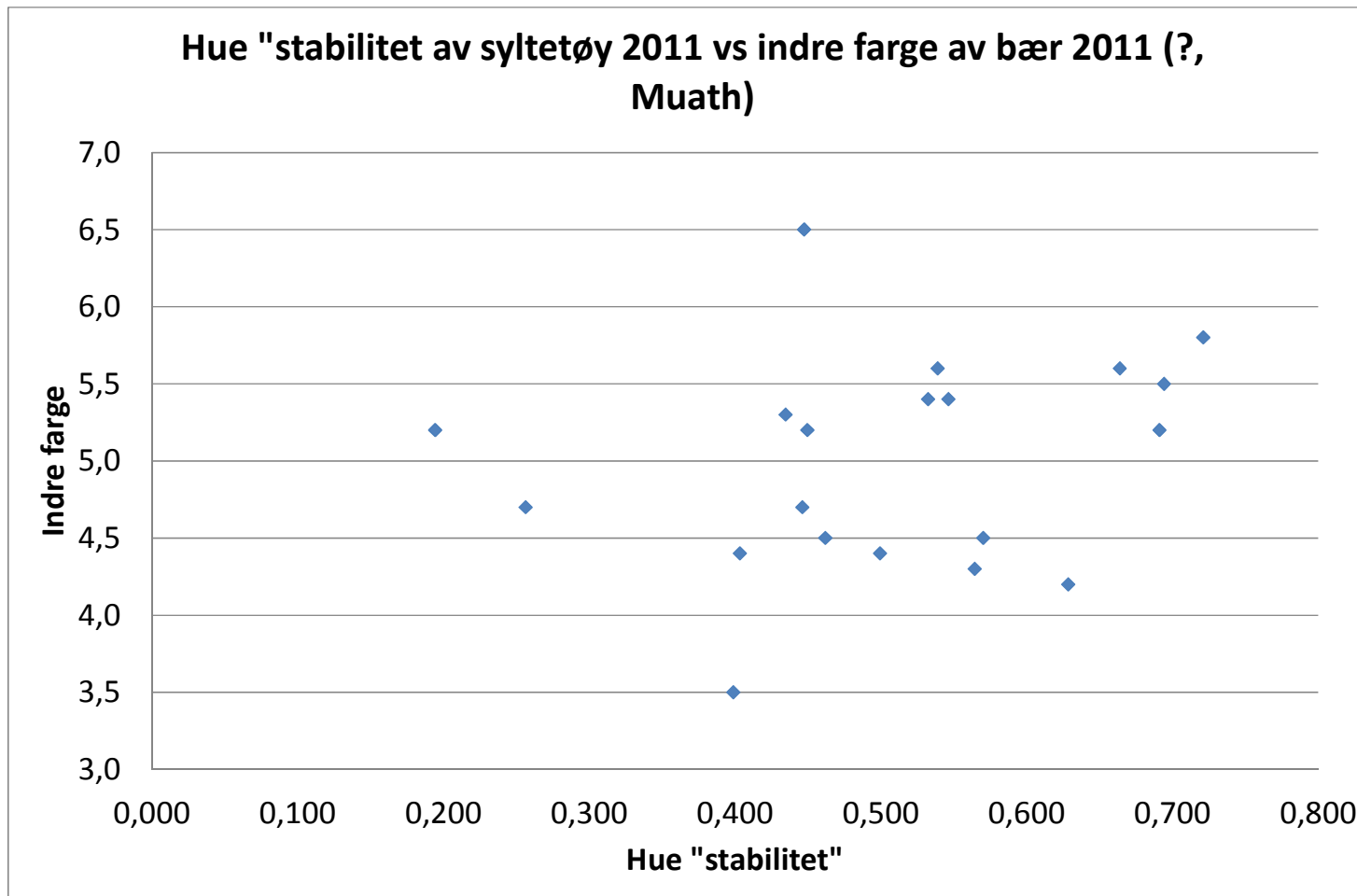


### TMA nylaget syltetøy vs indre farge bær (2011, Muath)



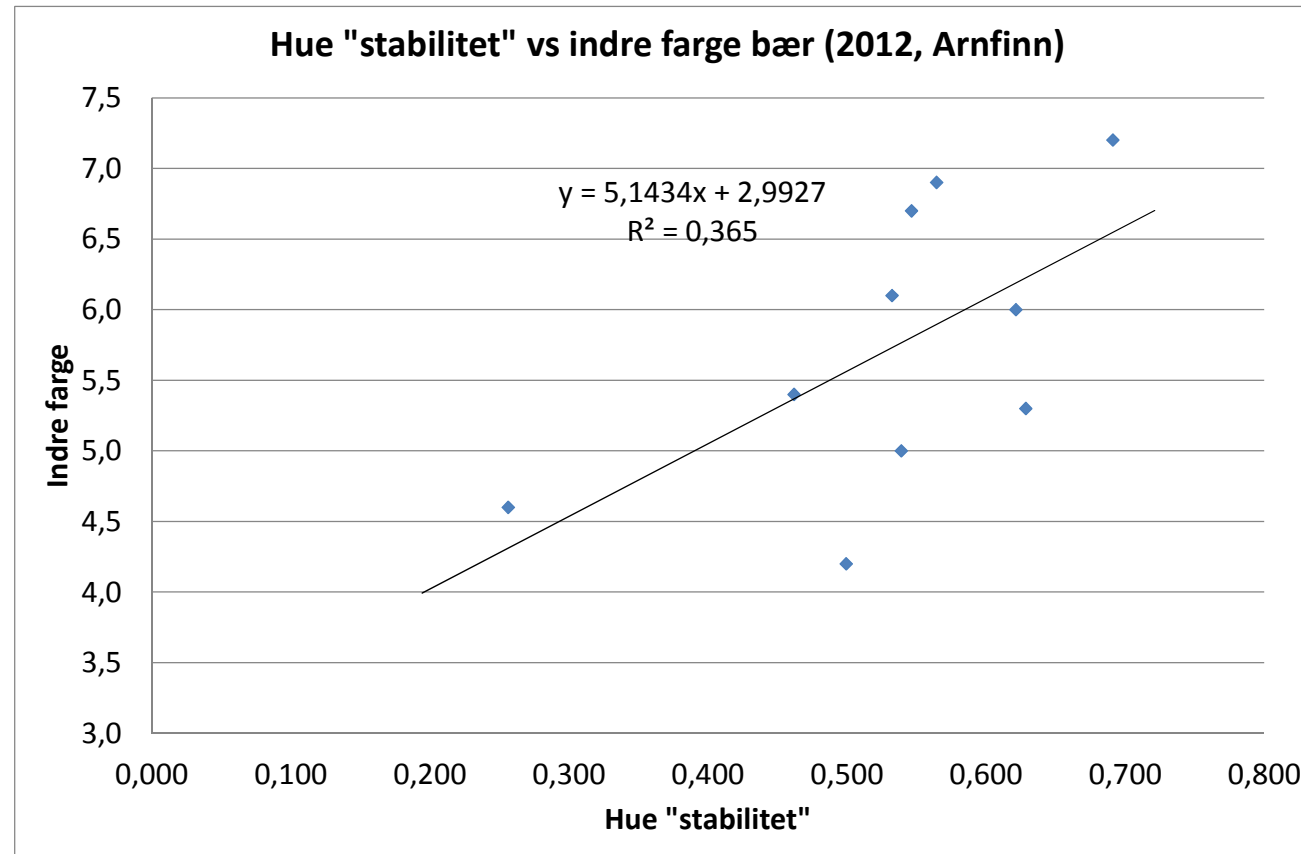


- God sammenheng mellom TMA i nylaget syltetøy og bær – fra hvert sitt år! (litt få prøver)
- Dårligere korrelasjon mellom TMA i nylaget syltetøy og ytre farge ( $R^2=0.29$ )



- Ingen sammenheng
- Tilsvarende resultater for ytre farge

# Sammenheng mellom fargestabilitet av syltetøy 2011 og ytre farge av bær 2012



- Noe sammenheng
- Ytre farge, dårligere sammenheng ( $R^2=0.17$ )

# Oppsummering

## Effekt:

- TMA korrelert med farge gitt som AF
- Godt modne bær gir best stabilitet for TMA
- Stabilitet av Hue mhp sort (anthocysammensetning) – tendens
  - Mye Pg-3-malglc gir minst stabilitet
- Godt modne bær gir best stabilitet for fargetone (Hue)
- TMA i nylaget syltetøy og stabilitet av Hue
- Indre farge i bær og TMA i nylaget syltetøy (fra hvert sitt år) – god
- Indre farge i bær og stabilitet av Hue

## Ikke effekt:

- Sort og stabilitet av TMA
- Stabilitet av TMA og anthocysammensetning
- Mengde anthocyl nylaget og stabilitet av TMA etter 3 mnd
- Ytre farge bær og TMA i nylaget
- Ytre farge bær og stabilitet av Hue