

Vergelijk gangbare tomaten en met Melkzuurbacteriën (Kanne) behandelde tomaten.

De toegezonden tomaten werden verdeeld in 3 groepen van 10 st.

- zeer rijp (gaf al iets mee onder druk)
- rijp (donkerrood, reageerde nog niet op druk)
- overgebleven tomaten (lichtrood, stevig)

Het referentiemonster bestond uit tomaten van een supermarktketen, en er is op geselecteerd dat de tomaten zo rijp mogelijk waren.

tomaten Kanne	ph-waarde	geleidings vermogen (mS/cm)	Redox (mV)	monster
	4,01	3,36	292	zeer rijp
	4	3,94	314	rijp
	3,96	3,95	336	rest tom.
Gemiddelde waarde	3,99	3,75	314	

tomaten Edeka	ph-waarde	geleidings vermogen (mS/cm)	Redox (mV)	monster
	4,11	2,98	371	zeer rijp
	4,11	3,31	370	rijp
	4,12	3,16	474	rest tom.
Gemiddelde waarde	4,11	3,15	371	

Wat duidelijk blijkt uit de meting van de Kanne-tomaten is de afhankelijkheid van het redoxpotentiaal van de rijpheid van de tomaten. Hoe rijper de tomaten, hoe beter de redoxwaarde. Bij vergelijking van de gemiddelde waarde van de Kanne-tomaten (314 mV) met het referentiemonster (371 mV) is er een verschil van 57 mV, wat theoretisch overeenkomt met een 919% hoger reductievermogen. Met andere woorden, dit verschil betekent dat dezelfde hoeveelheid Kanne-tomaten het lichaam 9 keer meer elektronen levert voor de opbouw van celstructuren of de neutralisering van vrije radicalen dan dezelfde hoeveelheid tomaten in het referentiemonster.