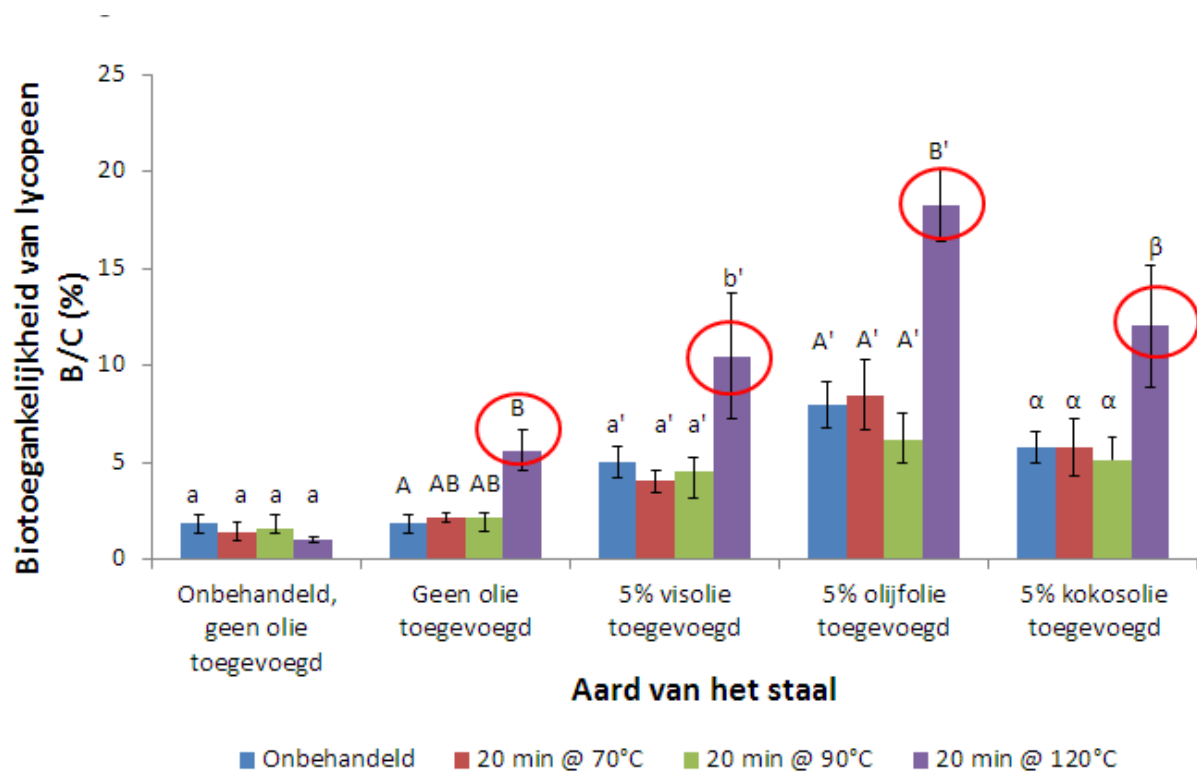
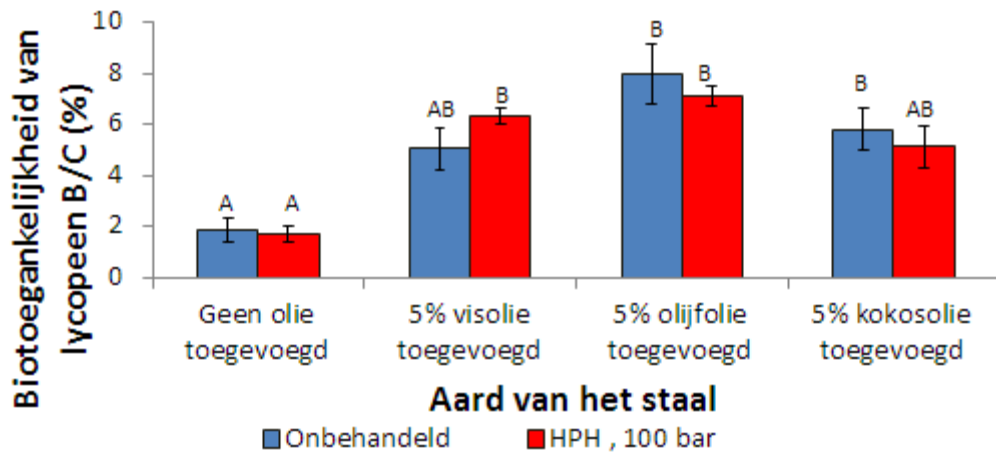


Aard van het staal

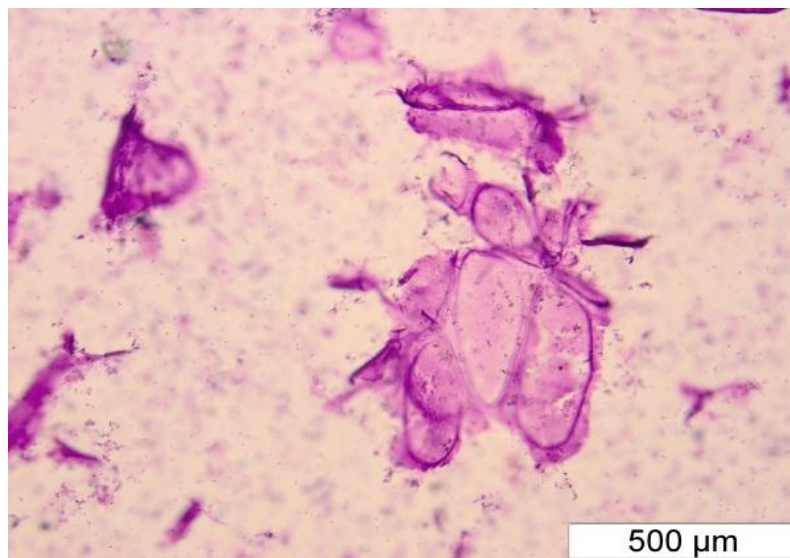
Figuur 1: Biotoegankelijkheid (gemiddelde \pm standaardafwijking) (n = 4) van lycopene in onbehandelde stalen. Gemiddelden met dezelfde letter verschillen niet significant van elkaar (Tukey-test, $P < 0,05$).



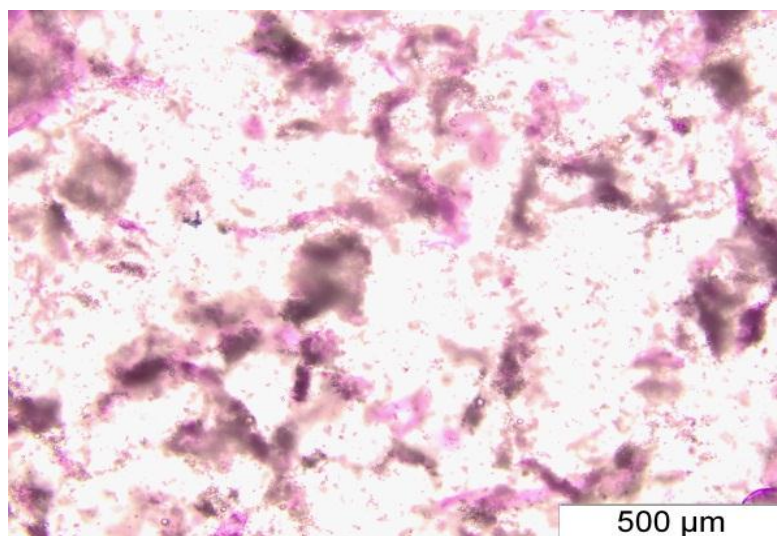
Figuur 2: Biotoegankelijkheid van lycopene (gemiddelde \pm standaardafwijking) (n = 4) in onbehandelde tomatenpulp en tomatenpulp die gedurende 20 min bij 70 °C, 90 °C en 120 °C behandeld werd. Gemiddelden met dezelfde letters verschillen niet significant van elkaar (Tukey-test, $P < 0,05$).



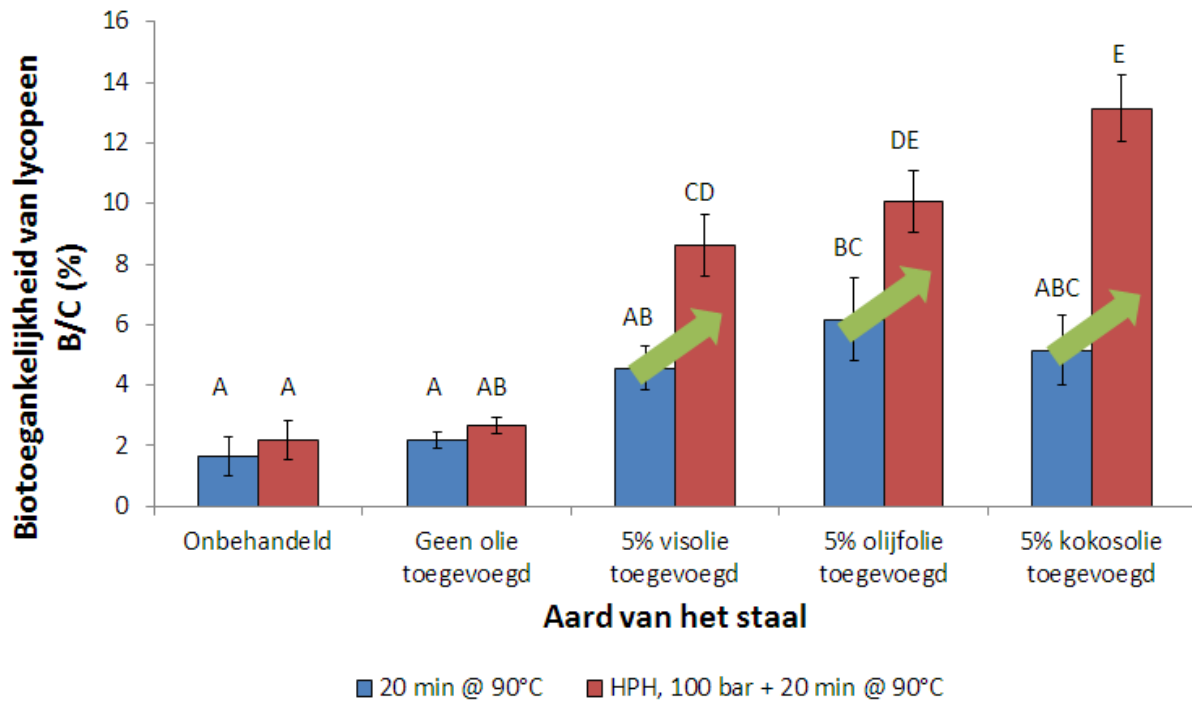
Figuur 3: Bio toegankelijkheid van lycopeen (gemiddelde \pm standaardafwijking) (n = 4) in zuivere tomatenpulp en tomaat/oliemengsels die niet gehomogeniseerd en gehomogeniseerd werden bij 100



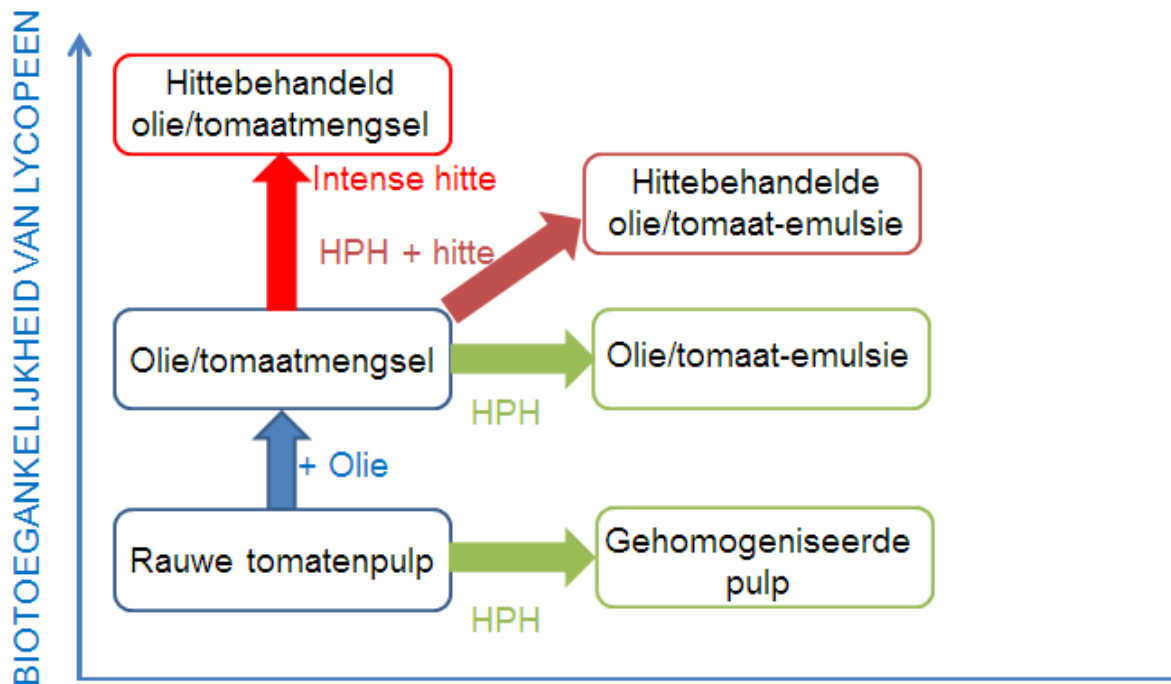
Figuur 4: Microscopisch beeld van een tomatencelcluster in onbehandelde tomatenpulp.



Figuur 5: Microscopisch beeld van tomatencelfragmenten in een olijfolie/tomaat-emulsie die bij 100 bar gehomogeniseerd werd.



Figuur 6: Biotoegankelijkheid van lycopene (gemiddelde ± standaardafwijking) (n = 4) in tomatenpulp die gedurende 20 min bij 90 °C behandeld werd en in tomatenpulp die gehomogeniseerd werd bij 100 bar en vervolgens gedurende 20 min bij 90 °C behandeld werd. Gemiddelden met dezelfde letters verschillen niet significant van elkaar (Tukey-test, P < 0,05).



Figuur 7: Invloed van toevoegen van olie, hittebehandelingen en hogedrukhomogenisatie op de biotoegankelijkheid van lycopene in tomatenpulp.