nieuws

Cargill ontwikkelt plantaardige kaasvervanger

nieuws

Cargill lanceert een functioneel product dat in staat is om de kaas in pizza's en andere voedingsmiddelen volledig te vervangen. De nieuwe vondst zou voor de voedingsindustrie minstens zestig procent goedkoper uitvallen dan het gebruik van standaard kazen. Bovendien kan de innovatie het caloriegehalte van pizza's fors reduceren, meldt Cargill.

5 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:51

Lees meer over:
voedingsindustrie
technologie
melkvee

Cargill lanceert een functioneel product dat in staat is om de kaas in pizza's en andere voedingsmiddelen volledig te vervangen. De nieuwe vondst zou voor de voedingsindustrie minstens zestig procent goedkoper uitvallen dan het gebruik van standaard kazen. Bovendien kan de innovatie het caloriegehalte van pizza's fors reduceren, meldt de Amerikaanse agroreus in een persbericht.

"Kaas vertegenwoordigt gemiddeld 15 procent van een pizzarecept. Als gevolg van de volatiele zuivelprijzen heeft kaas een grote impact op de productiekost van diepgevroren pizza's", aldus Fabien Bouron van Cargill. "Om hun marges veilig te stellen, moesten voedingsfabrikanten in het verleden prijsstijgingen doorvoeren, kleinere porties aanbieden of kaassoorten gebruiken in functie van actuele marktprijzen".

Die kopzorgen verdwijnen door het gebruik van 'Lygomme ACH Optimum', belooft Cargill. De aanblik, smaak en textuur van dit product zouden perfect vergelijkbaar met die van verwerkte kaas op basis van zuivelproteïnen. De consumenten zullen er evenveel plezier aan beleven, luidt het.

Bij de productontwikkeling werd zorgvuldig omgesprongen met de selectie van de diverse componenten. Elke substantie heeft een eigen functie om ervoor te zorgen dat het gebruik van Lygomme ACH Optimum geen technische problemen veroorzaakt tijdens het productieproces van onder meer pizza's.
Dit alternatief voor kaas is een goeie zaak voor consumenten met lactoseintolerantie en het biedt een uitstekende kans voor veganisten om toch van alle eigenschappen van kaas te genieten zonder ingrediënten te consumeren die afkomstig zijn van de dierlijke productie, stelt Cargill. Het functionele voedingsmiddel zal van 17 tot 19 november voorgesteld worden op een beurs in Frankfurt.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada