nieuws

Food Pilot demonstreert expertise in zoetwareninnovatie

nieuws

De Food Pilot, een applicatie- en analysecentrum van Flanders' FOOD en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), heeft samen met de Belgische pralineproducent Pralibel een belangrijke innovatie op vlak van zoetwaren ontwikkeld. De innovatie bestaat uit de ontwikkeling van walsbare fruitfilm die de gewenste smaak, kleur, textuur en houdbaarheid heeft.

17 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:14

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek



De Food Pilot, een applicatie- en analysecentrum van Flanders' FOOD en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), heeft samen met de Belgische pralineproducent Pralibel een belangrijke innovatie op vlak van zoetwaren ontwikkeld. De innovatie bestaat uit de ontwikkeling van walsbare fruitfilm die de gewenste smaak, kleur, textuur en houdbaarheid heeft.

De Food Pilot stelt haar expertise ter beschikking voor alle agrovoedingsbedrijven, groot en klein, die hun producten of processen willen verbeteren. Ook voor chocolade- en zoetwarenverwerkers biedt de Food Pilot een brede waaier aan mogelijkheden aan. In het verleden resulteerde dat al in een vermindering van verzadigde vetten en de verwerking van stevia in ganaches. Momenteel loopt een onderzoek naar een formulering van natuurlijke ingrediënten, die de groei van gisten en schimmels verhindert.

Met Pralibel uit Vichte werkte de Food Pilot samen voor de ontwikkeling van de 'Bloom', een bloemvormige praline opgebouwd uit een fruitige ganache, donkere chocolade en vier puntige bloemblaadjes. Het is voor de ontwikkeling van de bloemblaadjes die gesneden worden uit een fruitfilm, dat de onderzoekers van de Food Pilot hun expertise hebben ingezet.

De uitdaging was daarbij viervoudig: productsamenstelling, stabiliteit, houdbaarheid en optimalisatie van smaak. De onderzoekers moesten ook rekening houden met de industriële produceerbaarheid, het huidige gamma aan ingrediënten gebruikt in het bedrijf en het vermijden van ingrediënten met een E-nummer zodat een maximale afzetmarkt kan verzekerd worden. Dat staat te lezen in een persbericht.

In het labo en in de proefkeuken van de Food Pilot werd een walsbare massa ontwikkeld tot een film met gewenste smaak, kleur, textuur en houdbaarheid. Parameters zoals drogestofgehalte en wateractiviteit hebben een grote invloed op deze kenmerken. "Het smaaklabo en het getrainde smaakpanel van de Food Pilot stonden voortdurend in voor de sensorische evaluatie op een gestandaardiseerde wijze. Tot slot werd aan de hand van bewaartesten in geconditioneerde ruimtes de textuur van de film opgevolgd in functie van de bewaartijd", leggen de onderzoekers uit.

Voor deze sensorische evaluatie kan De Food Pilot sinds kort rekenen op de expertise van SENSTECH-SENSNET vzw. Met de techniek GC-MS kan de smaak van zoetwaren geoptimaliseerd worden door het meten en in kaart brengen van vluchtige aromacomponenten. “Inzicht in de moleculaire basis van smaak en aroma van producten kan immers leiden tot succesvolle product- en procesinnovaties”, klinkt het nog.

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