nieuws

Bakkers leren brood bereiden van tarwe-alternatieven

nieuws

De afgelopen twee jaar onderzochten de Gentse universiteit en hogeschool de toepassingsmogelijkheden van alternatieve granen in bakkerijproducten. Het Alterbake-project geniet in de eerste plaats de belangstelling van bakkers. Ook innoverende landbouwers hebben er onrechtstreeks wat aan want zo vergroot mogelijk de vraag naar oer- en pseudograanen. Professor Filip Van Bockstaele (UGent) is lovend over de samenwerking met de stuurgroep: “Van pioniers onder de bakkers leerden we dat de afwijkende nutritionele eigenschappen van de alternatieve granen (o.a. eenkoorn, emmer, quinoa en boekweit) beter tot hun recht komen in volkoren brood. Wij hebben op onze beurt sterk ingezet op kennisverspreiding, en publiceerden samen met de bakkerijfederatie infofiches over de nutritionele, functionele en sensorische eigenschappen van oer- en pseudograanen.” Door meer variatie in het aanbod en door in te spelen op consumententrends wil de sector de dalende broodconsumptie counteren.

28 AUGUSTUS 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:
voedingsindustrie
akkerbouw
onderzoek



De afgelopen twee jaar onderzochten de Gentse universiteit en hogeschool de toepassingsmogelijkheden van alternatieve granen in bakkerijproducten. Het Alterbake-project geniet in de eerste plaats de belangstelling van bakkers. Ook innoverende landbouwers hebben er onrechtstreeks wat aan want zo vergroot mogelijk de vraag naar oer- en pseudograanen. Professor Filip Van Bockstaele (UGent) is lovend over de samenwerking met de stuurgroep: “Van pioniers onder de bakkers leerden we dat de afwijkende nutritionele eigenschappen van de alternatieve granen (o.a. eenkoorn, emmer, quinoa en boekweit) beter tot hun recht komen in volkoren brood. Wij hebben op onze beurt sterk ingezet op kennisverspreiding, en publiceerden samen met de bakkerijfederatie infofiches over de nutritionele, functionele en sensorische eigenschappen van oer- en pseudograanen.” Door meer variatie in het aanbod en door in te spelen op consumententrends wil de sector de dalende broodconsumptie counteren.
Met oertarwes zoals eenkoorn en pseudograanen genre quinoa wordt in Vlaanderen teeltkennis opgedaan en verspreid naar landbouwers, onder meer door de Proefhoeve te Bottelare in het kader van het afgeronde Altergrain-project. Wie als landbouwer vernieuwing zoekt door de teelt van oude granen stoot na de teelt op nieuwe uitdagingen op het niveau van de afzet. De meeste bakkers verkiezen kwalitatieve tarwe als basisgrondstof voor hun broden, en ze doen dat niet zonder reden. De gluten in tarwebloem geven brood zijn typerende luchtige structuur. Tarwe vervangen door een alternatieve graansoort lukt niet zonder de nodige aanpassingen te doen aan de bereidingswijze.

Toch is er vanuit de bakkerijsector interesse in alternatieve grondstoffen voor broden want het klassieke brood op basis van tarwebloem verliest aan populariteit. Brood is niet weg te denken uit ons voedingspatroon, maar de consumptie ervan daalde niettemin met 12 procent in tien jaar tijd. Hierdoor haalt acht op de tien Belgen de aanbeveling van 5 tot 12 sneden bruin brood per dag niet. Meer variatie in het aanbod en inspelen op de vraag naar authentieke of extra gezonde voedingsproducten ziet de bakkerijsector als een piste voor de toekomst. Dit vertaalt zich in het gebruik van duurzame grondstoffen van lokale en al dan niet biologische teelt, en het teruggrijpen naar klassieke bereidingswijzen.

Om weldoordacht in te spelen op de trends en succesvol aan productontwikkeling te kunnen doen, heeft de bakkerijsector nood aan basiskennis omtrent de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van deze alternatieve granen. In die zin is het Alterbake-project een logische opvolger van het Altergrain-project dat eerder dit jaar afgerond werd. Op woensdag 11 september worden de resultaten van het TETRA-project Alterbake op de campus Schoonmeersen in Gent voorgesteld. Met de steun van de sector – onder andere van bakkerijen, maalderijen en toeleveranciers uit de graansector – en van het Agentschap Innoveren & Ondernemen onderzochten Universiteit Gent en Hogeschool Gent de toepassingsmogelijkheden van oertarwes (eenkoorn, emmer, khorasan), pseudogranen (quinoa, boekweit en amarant), teff en tritordeum. Dat laatste is een Spaanse nieuwigheid: een kruising van gerst en harde tarwe.

“Behalve naar de verwerkbaarheid in vier types bakkerijproducten keken we in het kader van dit project ook naar de nutritionele, functionele en sensorische eigenschappen van de alternatieve granen. Ook het marktpotentieel werd afgetast”, zegt professor Filip Van Bockstaele van de vakgroep Levensmiddelentechnologie aan Universiteit Gent. In het labo bakkerijtechnologie gebeurden baktesten voor de vier onderzochte producten: gewoon en glutenvrij brood, cake en koekjes. Zo alom beschikbaar als tarwebloem is, zo naarstig moesten de onderzoekers bij de start van het project op zoek naar de alternatieve grondstoffen. Van Bockstaele: “Om het commercieel beschikbare aanbod terug te vinden, schreven we maalderijen in Vlaanderen en daarbuiten aan. Quinoa is inmiddels in eigen regio beschikbaar, maar we vergeleken ook met de quinoa die ingevoerd wordt uit Zuid-Amerika. De oertarwes en teff voor de baktesten haalden we uit Nederland. Ook amarant en boekweit vind je van Europese origine.”

“Tussen oertarwes en klassieke tarwe is het verschil nutritioneel niet zo groot”, vervolgt de professor. “De pseudogranen bleken net als teff meer afwijkend van samenstelling. Ze bevatten meer vezels en in het geval van amarant en quinoa ook meer vetten. De verschillen komen, ook voor de oertarwes, beter tot uiting wanneer je de volledige korrel gebruikt om volkorenbrood te maken. Qua functionaliteit wijken de alternatieve granen sterker af van baktarwe. Vooral oertarwe leent zich minder goed tot het bakken van brood door het minder kwaliteitsvolle eiwit. Bij het maken van cake en koekjes stelt dat minder problemen. Dat wil ook lukken zonder de gluten van tarwebloem. Klassiek wordt daar al tarwe van iets lagere kwaliteit voor gebruikt. Bij het bereiden van cake en koekjes vervingen we in het labo 20 tot 100 procent van de tarwebloem door de alternatieven. Met succes, maar het had wel consequenties naar kleur en smaak. Bij gebruik van onder meer eenkoorn voor brood hebben we in het labo alternatieve bereidingswijzes uitgetest om de kwaliteit op te krikken: het deeg anders kneden, zuurdesem gebruiken, het brood langer laten rijzen, enz.”

Net zoals de nutritionele eigenschappen was ook de smaakervaring niet erg afwijkend voor oertarwes. Professor Van Bockstaele: “Bij pseudogranen en teff proefde ons panel wel gans andere smaken. Ook visueel is er een meerwaarde wanneer je bijvoorbeeld rode quinoazaden mengt in meergranenbrood.” Samenvattend geldt voor bakkers die zich willen onderscheiden met hun grondstoffen dat hun ambacht daardoor ook verandert. “De productiewijze van vooral brood dient aangepast te worden zodat je goed moet weten waarmee je bezig bent. Die extra inspanning hoeft geen reden te zijn om de alternatieven voor klassieke baktarwe af te serveren. Ze hebben hun waarde in het licht van duurzaamheid (oer- en pseudogranen zijn minder inputintensief, *nvdr*.) en de korte keten. Uit de samenstelling van de stuurgroep blijkt de interesse daarvoor van vooral kleinere bakkerijen.”

Om de interesse bij bakkers aan te wakkeren en de resultaten van het project breed te verspreiden, publiceerde sectorfederatie Bakkers Vlaanderen in zijn ledenblad infofiches van alle alternatieve granen die beproefd zijn door Hogeschool Gent en Universiteit Gent. “Alterbake werd ook tweemaal in de kijker gezet tijdens een vakbeurs voor bakkers, en samen met Alimento organiseerden we twee workshops voor geïnteresseerde bakkers. De kennis die we opgedaan hebben, wordt voor de toekomst ook meegenomen in de bakkersopleiding”, vat Filip Van Bockstaele de projectresultaten voor VILT samen alvorens hij de laatste Alterbake-stuurgroep vervoegt.

Meer info: Alterbake

Inschrijven voor de slotbijeenkomst op 11 september kan hier.

Beeld: UGent

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