nieuws

Belgische delegatie bezoekt eerste Chunofabriek in Peru

nieuws

In aanloop naar het tiende World Potato Congress in Peru zal een uitgebreide Belgische delegatie de eerste Chunofabriek ter wereld bezoeken. De ambachtelijke onderneming zal de traditionele productie van gevriesdroogde aardappelen in de Andes op een hedendaagse wijze verder zetten. Door de klimaatverandering in de Andes wordt het steeds moeilijker om de vriesomstandigheden te garanderen. Een nieuwe vrieskamer, ontwikkeld binnen een Vlaams project, maakt het nu mogelijk om gevriesdroogde aardappelen op een kwalitatieve manier te bewaren.

22 MEI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
akkerbouw
wereld
technologie
onderzoek



In aanloop naar het tiende World Potato Congress in Peru zal een uitgebreide Belgische delegatie de eerste Chunofabriek ter wereld bezoeken. De ambachtelijke onderneming zal de traditionele productie van gevriesdroogde aardappelen in de Andes op een hedendaagse wijze verder zetten. Door de klimaatverandering in de Andes wordt het steeds moeilijker om de vriesomstandigheden te garanderen. Een nieuwe vrieskamer, ontwikkeld binnen een Vlaams project, maakt het nu mogelijk om gevriesdroogde aardappelen op een kwalitatieve manier te bewaren.

“Het Andesgebergte is de bakermat van de aardappel”, vertelt Romain Cools, voorzitter van het World Potato Congress en algemeen secretaris van Belgapom. “De voorouders van de Inca's hebben de wilde aardappel gedomesticeerd. Intussen is België de grootste exporteur van diepvriesfriet ter wereld en verdienen tal van gezinnen hun dagelijkse boterham in de aardappelketen. Toen Belgapom vaststelde dat er nog zoveel armoede is bij de boeren in de Andes, leek het onze bedrijven en hun federatie logisch om iets terug te doen voor de geboorteplaats van de aardappel. Daarom is Belgapom meegestapt in de aardappelprojecten die Trias uitvoert in het Andesgebergte.”

De chuño is een gevriesdroogde aardappel. In de maanden juni en juli zakt de temperatuur in het Andesgebergte tot min vijf. Kleine aardappelen worden na de oogst op de koude grond uitgespreid, zo bevriezen ze ’s nachts en drogen ze overdag uit. Dit proces resulteert in een natuurlijk gevriesdroogde aardappel. “We hebben nachtelijke vrieskou nodig en die is er alleen in de maanden juni, juli en augustus”, vertelt de Peruaanse aardappelteler German Saldaña Morales. Maar door de klimaatverandering wordt het steeds moeilijker om de aardappelen op een kwaliteitsvolle manier in te vriezen.”

Daarom werd in 2016 het project Coalición Chuño opgestart. Het project is een samenwerking tussen Belgapom, de onderzoekers van ILVO, de donateurs van Rotary Torhout-Houtland en de leerlingen van het VTI en VLTI, en heeft als doel om een vrieskamer te ontwikkelen voor de Peruviaanse aardappelboeren. Die vrieskamer is nu operationeel. Het project zal samen met andere projecten rond aardappelteelt voorgesteld worden op het World Potato Congress.

Bron: Eigen verslaggeving / Trias

Beeld: Xpatnation

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