nieuws

Binnenkort voedingsverpakking op basis van koriander?

nieuws

Onderzoekers van de UGent zijn goed op weg een duurzame voedingsverpakking te ontwikkelen op basis van korianderolie en gerecycleerd schaaldierafval, die bovendien de houdbaarheid van voeding moet verlengen. Het innovatieve extractieproces van die korianderolie kwam tot stand via een internationale samenwerking met Toulouse en trok intussen ook al de aandacht van een industriële partner. Het nieuwe GREEN-CHEM-netwerk dat UGent coördineert, moet de weg vrijmaken voor meer soortgelijke doorbraken.

12 SEPTEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
technologie
onderzoek
milieu



Onderzoekers van de UGent zijn goed op weg een duurzame voedingsverpakking te ontwikkelen op basis van korianderolie en gerecycleerd schaaldierafval, die bovendien de houdbaarheid van voeding moet verlengen. Het innovatieve extractieproces van die korianderolie kwam tot stand via een internationale samenwerking met Toulouse en trok intussen ook al de aandacht van een industriële partner. Het nieuwe GREEN-CHEM-netwerk dat UGent coördineert, moet de weg vrijmaken voor meer soortgelijke doorbraken.

Wordt koriander binnenkort naast een lekkere smaakmaker ook de grondstof voor duurzame verpakkingen? Onderzoekers van de UGent ontwikkelen een innovatieve verpakking die bestaat uit korianderolie en chitosan, een biopolymeer dat gehaald wordt uit afval van schaaldieren. Die stof heeft van nature een beschermende werking tegen schimmels en bacteriën. “De gesynthetiseerde moleculen kunnen vervolgens worden toegepast als verpakkingsmateriaal voor landbouwproducten en voeding met het oog op een verlengde houdbaarheid”, aldus professor Chris Stevens.

De zoektocht naar innovatieve toepassingen voor korianderolie in het doctoraat van bio-ingenieur Evelien Uitterhaegen kadert binnen een samenwerking tussen Universiteit Gent (UGent) en het Institut National Polytechnique de Toulouse (INPT). “Daar heeft het onderzoek zich eerst gericht op het uitwerken van een efficiënt extractieproces met behulp van een hoogtechnologische extruder-pers”, aldus nog Stevens.

Dit nieuwe proces laat zowel de winning van een hoogkwalitatieve olie toe, maar ook de verdere valorisatie van bijproducten uit het resterende droge koriandermeel. Momenteel worden vooral toepassingen in de bouw, bijvoorbeeld als isolatiemateriaal, verder bekeken. “In een bio-gebaseerde economie wordt immers steeds geprobeerd om de natuurlijke grondstoffen zo volledig mogelijk te

benutten”, zo klinkt het. Het Franse bedrijf Ovalie Innovation ziet alvast brood in het verhaal en wil met de nieuwe inzichten aan de slag.
Het korianderproject is een “uitgelezen voorbeeld” van het type onderzoek waarop de UGent met haar gloednieuwe internationale netwerk, GREEN-CHEM sterker wil inzetten: chemische producten en processen ontwerpen van hernieuwbare grondstoffen die het gebruik van gevaarlijke stoffen verminderen of zelfs geheel onnodig maken. Bedoeling is om via het netwerk de expertise van chemici van universiteiten over de hele wereld te bundelen. De coördinatie gebeurt door de UGent.

In samenwerking met: 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