nieuws

Databank brengt eigenschappen bierkruiden in kaart

nieuws

Onderzoekers van het labo Enzym-, Fermentatie- en Brouwerijtechnologie van de Technologiecampus Gent (KU Leuven) hebben een databank samengesteld met de geur- en smaakeigenschappen van tien kruiden die vaak gebruikt worden in het brouwproces van bieren, zoals koriander, sinaasappelschillen, jeneverbes of anijs. Bierbrouwers kunnen de resultaten gebruiken om de smaak en kwaliteit van hun bier jaar na jaar op peil te houden.

9 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:44

Lees meer over:
onderzoek



Onderzoekers van het labo Enzym-, Fermentatie- en Brouwerijtechnologie van de Technologiecampus Gent (KU Leuven) hebben een databank samengesteld met de geur- en smaakeigenschappen van tien kruiden die vaak gebruikt worden in het brouwproces van bieren, zoals koriander, sinaasappelschillen, jeneverbes of anijs. Bierbrouwers kunnen de resultaten gebruiken om de smaak en kwaliteit van hun bier jaar na jaar op peil te houden.

De onderzoekers voerden naast een grondige chemische analyse ook een geuranalyse uit, waarbij alle geurcomponenten uit een kruid gescheiden werden en vervolgens benoemd door geurexperts. De geur heeft immers een grote invloed op de smaakervaring die de kruiden teweegbrengen. Een van de vaststellingen uit het onderzoek is dat de smaak van de kruiden heel afhankelijk is van de plaats waar ze groeien en het jaar waarin ze geoogst worden.

De onderzoekers namen ook een nieuw labo met tien tanks in gebruik. Daar wordt het resultaat getest van de aanwezigheid van houten wanden in vaten. De tanks zijn van inox, met één houten wand. "Het is niet alleen belangrijk welk type hout je gebruikt, waar het groeide of hoe het gedroogd werd", zegt onderzoeker Gert De Rouck. "Ook de 'toastingsgraad' is van belang. Voor een houten biervat gebruikt kon worden, werd in het verleden de binnenkant boven een vuur dichtgeschroeid of 'getoast'. Hoe dit gebeurde, is ook bepalend voor het smaakeffect op het bier. Al deze variabelen zullen getest worden in de nieuwe installatie."

De onderzoeksresultaten worden in detail voorgesteld op het tweejaarlijkse 'Trends in Brewing'-congres dat nog tot 12 april plaatsvindt op de Technologiecampus in Gent.

Bron: Belga

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