Eos belicht verhaal van tarwe tot brood tot afvalbak

Eos Wetenschap laat in de laatste Eos Tacé haar licht schijnen op de teelt van tarwe en de productie van brood. Een aantal thema's die aan bod komen, zijn het feit dat de Belgische baktarwe stilaan verdwijnt, de manier waarop graan gemalen wordt, de verschillende soorten brood die dat oplevert, het verschil tussen ambachtelijk en industrieel brood, en de vraag of brood nu al dan niet gezond is.

10 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:31

Lees meer over:
akkerbouw
consument
gezondheid
voedingsindustrie

Eos Wetenschap laat in de laatste Eos Tacé haar licht schijnen op de teelt van tarwe en de productie van brood. Een aantal thema's die aan bod komen, zijn het feit dat de Belgische baktarwe stilaan verdwijnt, de manier waarop graan gemalen wordt, de verschillende soorten brood die dat oplevert, het verschil tussen ambachtelijk en industrieel brood, en de vraag of brood nu al dan niet gezond is.

Eos ging naar eigen zeggen op zoek naar de waarheid achter ons dagelijks brood, en kwam onder meer te weten dat het graan waarmee Belgisch brood gebakken wordt hoofdzakelijk afkomstig is van Frankrijk en Duitsland. Belgische akkerbouwers zouden er steeds vaker voor kiezen om hun granen te leveren aan veevoederbedrijven, omdat ze niet kunnen concurreren met het goedkopere en kwaliteitsvollere Franse of Duitse graan. Daarenboven zou de molenaarsfederatie geen premies meer betalen aan Belgische boeren voor het halen van bepaalde kwaliteitseisen, wat het voortbestaan van Belgische baktarwe nog eens extra bedreigt.

De reden dat baktarwe uit België, net als uit Nederland, zeldzamer is dan baktarwe uit Duitsland of Frankrijk, is volgens Eos terug te brengen tot de conditie van de bodem en het weer. Onze bodems zijn minder geschikt voor de productie van baktarwe en ons weer is wisselvalliger. Dat resulteert in tarwe met een lager eiwitgehalte. Daarenboven gelden hier strengere bemestingsnormen, en daar grotere schaalvoordelen, wat de teelt van baktarwe hier nog eens duurder maakt. Meer gelijkaardige weetjes, cijfers en informatie vind je in het volledige Tracé van brood op de website eostrace.be.

Met Eos Tracé wil Eos Wetenschap een antwoord bieden op de grote vraag naar correcte en onafhankelijke informatie over voeding. Elke maand verschijnt het Tracé van een ander voedingsproduct, te weten het verhaal van de teelt, de verwerking, het transport, de consumptie (gezondheid) en de bijbehorende neven- en afvalstromen. Eerder werden al de dossiers koffie, kippenvlees en olijfolie gepubliceerd.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy

Webdesign by Who Owns The Zebra