

Flanders' FOOD zoekt naar oplossing voor schot in tarwe

Door de slechte weersomstandigheden tijdens het oogstseizoen dit jaar is een belangrijk deel van de Franse en Belgische baktarwe niet geschikt voor verwerking in koekjes en gebak. Omdat dit risico niet te vermijden is, onderzoekt Flanders' FOOD of de bloemkwaliteit toch niet verbeterd kan worden. De onderzoekers profiteren van het grote aantal beschikbare stalen om hun kennis over het probleem, schot genaamd, te vergroten.

🕒 14 NOVEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:

akkerbouw

onderzoek



Door de slechte weersomstandigheden tijdens het oogstseizoen dit jaar is een belangrijk deel van de Franse en Belgische baktarwe niet geschikt voor verwerking in koekjes en gebak. Omdat dit risico niet te vermijden is, onderzoekt Flanders' FOOD of de bloemkwaliteit toch niet verbeterd kan worden. De onderzoekers profiteren van het grote aantal beschikbare stalen om hun kennis over het probleem, schot genaamd, te vergroten.

Door het natte en koude weer tijdens de laatste rijpingsfase in augustus, is een groot deel van de geoogste baktarwe gekiemd in de aar. Dit heeft de enzymatische activiteit verhoogt, wat de tarwe ongeschikt maakt voor menselijke consumptie en degradeert tot veevoeder. Zonde, vindt Flanders' FOOD, maar een risico dat nooit volledig zal verdwijnen. Daarom focussen onderzoekers zich op het vinden van manieren om de enzymatische activiteit alsnog te verlagen en de kwaliteit van de bloem te verhogen.

2014 was een uitzonderlijk jaar voor tarwetelers. Er werd een recordopbrengst van goede kwaliteit verwacht, omdat er veel tarwe werd ingezaaid en de weersomstandigheden bijzonder gunstig waren. Tot dat weer omsloeg begin augustus. Het werd nat en koud, terwijl een deel van de tarwe nog gedorsen moest worden. In Frankrijk, een belangrijke producent van baktarwe in Europa, heeft dit ertoe geleid dat iets meer dan de helft van de tarwe ongeschikt is voor het bakken van brood en koekjes.

Meer info: Flanders' FOOD project REDUxAMYL

Bron: Flanders' FOOD

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