nieuws

Food Pilot innoveert met roze sandwich en pitkoekjes

nieuws

In de Food Pilot, het applicatie- en analysecentrum van Flanders' FOOD en ILVO in Melle, zijn nieuwe toepassingen uitgewerkt voor reststromen uit de sappenindustrie. De droge perskoek, namelijk de pitten, het droge vruchtvlees en de vruchtvelletjes, worden verwerkt tot zandkoekjes en sandwiches. Tijdens het Niets is Verloren Festival werden vijfduizend speculaaskoekjes met veenbesresten uitgedeeld.

24 SEPTEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
technologie
voedingsindustrie



In de Food Pilot, het applicatie- en analysecentrum van Flanders' FOOD en ILVO in Melle, zijn nieuwe toepassingen uitgewerkt voor reststromen uit de sappenindustrie. De droge perskoek, namelijk de pitten, het droge vruchtvlees en de vruchtvelletjes, worden verwerkt tot zandkoekjes en sandwiches. Tijdens het Niets is Verloren Festival werden vijfduizend speculaaskoekjes met veenbesresten uitgedeeld.
In de Food Pilot in Melle toverden onderzoekers roze sandwiches en pitkoekjes uit hun mouw. De nieuwe creaties kwamen tot stand op vraag van een bedrijf dat olie perst uit pitjes en een manier zocht om de zogenaamde perskoek die overblijft na het persen van rode vruchten te valoriseren. "De pitten, het vruchtvlees en de vruchtvelletjes zijn minstens even gezond en smaakvol als het sap en waardevol voor verdere valorisatie", zo klinkt het bij de onderzoekers.

Ze gingen aan de slag met de vraag of de verschillende restfracties toegevoegd kunnen worden aan een industrieel recept voor sandwiches en croissants en in welke verhouding ze in koekjes kunnen worden verwerkt. Pitresten en vruchtvleesresten van onder meer veenbessen, frambozen, aardbeien, bosbessen en cassis werden in een eerste test als ingrediënt verwerkt in een eenvoudig zandkoekje. Per ingrediënt werd een 2,5 procent, 5 procent en 7,5 procent toevoeging vergeleken met een referentiekoekje zonder toevoeging.

Bij het smaakpanel vielen vooral de koekjes met pit- of vruchtvleesresten van framboos en cassis in de smaak. Resultaat is een recept voor industriële bereiding van sandwiches en croissants met framboosresten. Volgens het panel waren de resultaten "boven de verwachtingen". Bovendien ogen de roze sandwiches "zeer aantrekkelijk, bezitten ze een frisse zoet-zure smaak, en zijn ze rijk aan vezels en voedingsstoffen". Bij wijze van test werd ter gelegenheid van het Niets is Verloren Festival in Gent samengewerkt met een industriële koekjesproducent en werden vijfduizend speculaaskoekjes met veenbesresten uitgedeeld.

Meer info: Food Pilot

Beeld: Food Pilot

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