nieuws

Food Pilot schaaft aan vriesdroogproces van Andes-patat

nieuws

De klimaatverandering maakt het Peruaanse boeren lastig om hun bewaaraardappelen te vriesdrogen in het hooggebergte. De spierwitte, bittere aardappelknollen – zogenaamde tunta's – zijn een basisingrediënt voor de Andesbevolking. Met de hulp van de Belgische ngo Trias en studenten van het VTI in Torhout bouwde de boerencoöperatie Coopagros een vrieskamer. Twee Peruaanse proffen zijn op bezoek bij de Food Pilot in Melle om met de kennis die ze daar opdoen het productieproces van de tunta-fabriek in hun thuisland te kunnen optimaliseren.

17 JUNI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:50

Lees meer over:
wereld



De klimaatverandering maakt het Peruaanse boeren lastig om hun bewaaraardappelen te vriesdrogen in het hooggebergte. De spierwitte, bittere aardappelknollen – zogenaamde tunta's – zijn een basisingrediënt voor de Andesbevolking. Met de hulp van de Belgische ngo Trias en studenten van het VTI in Torhout bouwde de boerencoöperatie Coopagros een vrieskamer. Twee Peruaanse proffen zijn op bezoek bij de Food Pilot in Melle om met de kennis die ze daar opdoen het productieproces van de tunta-fabriek in hun thuisland te kunnen optimaliseren.

Een delegatie uit Peru is enkele dagen in ons land om kennis uit te wisselen met Vlaamse voedingstechnologen. De reden van hun bezoek zijn tunta's, gevriesdroogde aardappelen. De natuurlijke bewaartechniek voor aardappelen bestaat in het Andesgebied al sinds de Inca-tijd. Hoog in de bergen laten telers de aardappelen vriesdrogen in de berglucht. Daarna worden ze ondergedompeld in stromend water en opnieuw gedroogd in openlucht. Het resultaat zijn witte, gevriesdroogde aardappelen of tunta's.

"Tijdens het regenseizoen is het niet mogelijk om tunta's te produceren in openlucht", vertelt Isabelle Lindemans (Trias). "Daarenboven worden de lage nachttemperaturen die essentieel zijn voor het traditionele tunta-verwerkingsproces door de klimaatopwarming de jongste jaren niet of nauwelijks meer bereikt. Het gevolg is grote verliezen en onzekerheid voor honderden landbouwgezinnen." In Kishuara hebben de boeren zich verenigd in een coöperatie Coopagros en met de hulp van Trias een kleine tunta-fabriek gebouwd. Die fabriek is uitgerust met semi-industriële apparatuur zoals een vrieskamer, waterbekkens en een droogplaats waarin het traditionele productieproces nagebootst kan worden.

Landbouwkundig onderzoeker Thomas Ancco Vizcarra legt uit hoe belangrijk de bewaarmethode is voor de boeren in zijn land: "Tunta's maken, was altijd een manier om de kleinere aardappelen die niet meteen verkocht raken op de versmarkt te redden voor latere consumptie. Het gaat over een grote fractie: zo'n 70 procent van de aardappelproductie in Kishuara is te klein voor de versmarkt en wordt aan lagere prijzen verkocht. Slechts een klein deel geraakt opgewaardeerd tot tunta's. Als dit aandeel kan stijgen door enkele haalbare technische oplossingen, betekent dat een aanzienlijke verbetering in de levenskwaliteit van de

betrokken boerenfamilies.” De tunta's zijn zeer belangrijk voor de lokale boeren. Zo levert vijf kilogram 'gewone' aardappelen omgerekend één Amerikaanse dollar op, terwijl één kilogram tunta's al snel drie dollar oplevert.
Voorlopig evenaart de eindkwaliteit van deze nieuwe tunta’s niet die van de traditionele. Samen met de boerencoöperatie Coopagros en de lokale universiteit UNAJMA heeft Trias met onderzoekers van ILVO en HoGent het OPTITUNTA-project opgestart. Het project wordt gefinancierd door VLIRUOS, een financieringsprogramma voor samenwerking tussen Vlaamse kennisinstellingen en projecten in het Zuiden. Twee jaar lang gaan de partners samenwerken om het productieproces in de fabriek op punt te stellen. Tegelijk krijgen de studenten en professoren van UNAJMA de nodige kennis aangereikt zodat zij nadien een adviserende rol kunnen opnemen voor de lokale boeren.
“Zowel het invriezen als het onderdompelen en het drogen moet verder onderzocht en geoptimaliseerd worden. In een eerste stap hebben we reeds de kwaliteitsparameters vastgelegd waaraan een goede tunta moet voldoen”, vertelt Nathalie Bernaert (ILVO). De afgelopen maanden analyseerden ILVO en Hogent vijf commercieel beschikbare tunta’s uit Peru. “Dat gaf ons inzicht in de factoren die de kwaliteit bepalen”, zegt Marianne De Meerleer van HOGENT. “Nu willen we die kennis delen met de Peruaanse proffen van UNAJMA en luisteren we ook naar hun bevindingen.” Aanvullend op het optimaliseren van het productieproces in de tunta-fabriek komt er een handboek voor de aardappelboeren in het hooggebergte van de Andes. Samen moet dit leiden tot een gevriesdroogde aardappel van topkwaliteit die jaarrond geproduceerd kan worden.

Beeld: ILVO

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