nieuws

ILVO acht appels en peren geschikt als veevoeder

nieuws

Naar aanleiding van de handelsperikelen met Rusland denkt het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek mee na over alternatieve afzetmogelijkheden voor verse groenten en fruit. Alvast appels en peren vinden de onderzoekers geschikt als veevoeder, voornamelijk voor herkauwers. Mits een kookproces kunnen ook varkens er een behoorlijke voederwaarde uit halen. In een nota aan de veilingen wijst ILVO erop dat het fruit via de omweg van een hoogwaardige verwerking alsnog voor humane consumptie bestemd kan worden. In de Food Pilot werd namelijk met behulp van een zuurstofvrije spiraalfilterpers een zeer gezond appel- en perensap geproduceerd.

20 AUGUSTUS 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:27

Lees meer over:
toelevering
onderzoek



Naar aanleiding van de handelsperikelen met Rusland denkt het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek mee na over alternatieve afzetmogelijkheden voor verse groenten en fruit. Alvast appels en peren vinden de onderzoekers geschikt als veevoeder, voornamelijk voor herkauwers. Mits een kookproces kunnen ook varkens er een behoorlijke voederwaarde uit halen. In een nota aan de veilingen wijst ILVO erop dat het fruit via de omweg van een hoogwaardige verwerking alsnog voor humane consumptie bestemd kan worden. In de Food Pilot werd namelijk met behulp van een zuurstofvrije spiraalfilterpers een zeer gezond appel- en perensap geproduceerd.

Uiteraard worden appels en peren bij voorkeur door mensen geconsumeerd maar nu de Russen hun grens dichtsmeten, is het te kort dag om voor de volledige oogst die voor hen bestemd was - 90.000 ton peren en 20.000 ton appels - andere kopers te vinden. Fruit als veevoeder aanwenden, kan helpen om het overschot uit de markt te halen. In een nota aan het Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT) bevestigt onderzoeksinstituut ILVO dat appels en peren in te schakelen zijn in het rantsoen van melkkoeien, vleesvee, schapen of geiten. De appels en peren kunnen rauw en in stukken gehakt gevoederd worden ofwel ingekuild worden. Mits het fruit gekookt wordt, is het ook als varkensvoeder geschikt.

Veevoedertechnisch lijken appels en peren nog het meest op voederbieten. Ze bevatten veel suiker en energie en ze zijn goed verteerbaar. ILVO verschaft veehouders een voederwaardetabel zodat ze makkelijk aan de slag kunnen om de juiste hoeveelheid appels en peren in het rantsoen van de dieren te mengen. Op basis van wetenschappelijke literatuur geeft het onderzoeksinstituut ook maximale hoeveelheden per dag per diersoort aan zodat negatieve bijwerkingen zoals pensverzuring vermeden kunnen worden.

Runderen die meer dan 500 kilo wegen, eten best niet meer dan 15 kilo versneden of geplette appels en/of peren per dag. Vleesstieren en jongvee mogen tot 3 kilo per 100 kilo lichaamsgewicht krijgen. Geiten en schapen kunnen 2 kilo aan. Ook varkens mogen 2 kilo krijgen, maar dan liefst gekookte appels of peren zodat ze beter verteren. Een andere optie is om appels en peren samen in te kuilen met bijvoorbeeld kuilmaïs in een verhouding van 60/40 of samen met gehakseld stro in een verhouding van 30/70. Het suiker van ingekuilde appels en peren fermenteert bijna volledig tot alcohol. Dezelfde doseringsbeperking geldt in dat geval, om alcoholintoxicatie van de dieren te vermijden.
Tot slot wijst ILVO de fruitveilingen erop dat appels en peren, mits hoogwaardige verwerking, alsnog een bestemming kunnen krijgen in de humane voeding. In de Food Pilot, waar ILVO en Flanders' FOOD in opdracht van de agrovoedingsindustrie producten en processen op punt stellen, slaagden onderzoekers erin appel- en perensap te maken waarin zowat alle gezondheidsbevorderende anti-oxidanten bewaard blijven. Door het sap vervolgens kort te pasteuriseren, is het minstens één jaar houdbaar.
Het gezondere appel- en perensap werd geperst met een zuurstofvrije spiraalfilterpers in plaats van met een klassieke bandenpers. Twee jaar worden er al intensief proeven mee uitgevoerd. "De resultaten waren verbluffend", zegt ILVO-ingenieur Bart Van Droogenbroeck. "Wegens het zuurstofvrije proces blijven alle gezondheidsbevorderende componenten maximaal behouden, zelfs na het pasteurisatieproces." Voor peer werd voorts het pers- en pasteurisatieproces geoptimaliseerd want peren worden in België weinig geperst omdat in het klassieke proces door oxidatie de kleur snel naar bruin evolueert en er smaakveranderingen optreden. Mogelijk is de Belgische en Europese consument zich door de handelscrisis meer bewust van het voordeel van lokaal geproduceerde appel- en peerproducten. De ILVO-wetenschappers wijzen de veilingen daarom op de kans om het vernieuw(en)de proces nu te introduceren, en zich te wagen aan de commercialisering van lekker en gezond, lokaal geproduceerd appel- en perensap.
Bekijk de voederwaardetabel voor appels en peren op de ILVO-website.

Bron: eigen verslaggeving / 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