nieuws

Kwaliteitsvoorspelling geeft koffieboer eerlijke prijs

nieuws

Onderzoekers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de Universiteit Gent ontwikkelden een methode om de kwaliteit van Ethiopische koffie te voorspellen zonder dat die geproefd moet worden. Groene koffiebonen worden door middel van infraroodlicht geanalyseerd. Hierdoor kan men de waarde van de koffiebonen voorspellen en de koffieboeren een eerlijke prijs garanderen. De markt voor kwaliteitskoffie, zoals de Yirgacheffe uit Ethiopië, wordt steeds groter.

2 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:40

Lees meer over:
wereld
onderzoek



Onderzoekers van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen aan de Universiteit Gent ontwikkelden een methode om de kwaliteit van Ethiopische koffie te voorspellen zonder dat die geproefd moet worden. Groene koffiebonen worden door middel van infraroodlicht geanalyseerd. Hierdoor kan men de waarde van de koffiebonen voorspellen en de koffieboeren een eerlijke prijs garanderen. De markt voor kwaliteitskoffie, zoals de Yirgacheffe uit Ethiopië, wordt steeds groter.

Consumenten hechten steeds meer waarde aan de kwaliteit van hun kopje koffie. Individuele koffieboeren krijgen echter niet altijd de correcte prijs voor hun koffie, omdat ze de bessen aan een standaardprijs verkopen aan opkopers. Het zijn de opkopers die de kwaliteit van de koffiebessen laten bepalen en dus winst maken wanneer het kwaliteitsniveau hoger blijkt dan waarvoor de koffieboer zijn bonen aan hen had verkocht.

Tegenwoordig wordt koffie beoordeeld door een getraind panel, en dat zowel voor smaak als voor fysische eigenschappen. Wanneer de totale score hoger is dan 75 op 100 komt de koffie in aanmerking als zogenaamde specialty coffee: een exclusieve kwaliteitskoffie. Na bijkomende sensorische analyses worden twee klassen onderscheiden: koffie van het allerhoogste niveau (Q1; met een specialty score van minimum 85 op 100) en koffie van het tweede hoogste niveau (Q2; met een totale score tussen 80 en 85 op 100).

“De huidige procedure om te bepalen of een koffie al dan niet als specialty coffee kan gelden, kost veel tijd en is subjectief”, aldus professor Pascal Boeckx van de Gentse faculteit Bio-ingenieurswetenschappen. “Daarom hebben we een spectrometrische methode ontwikkeld die bepaalt of een koffie al dan niet binnen het exclusieve kwaliteitsniveau valt.” Het kwaliteitsniveau van een koffie is dan ook van groot belang voor de prijszetting. Bij wijze van voorbeeld: voor 250 gram van de Ethiopische koffie Yirgacheffe betaal je bij ons zo’n 7 à 8 euro.

Bij de nieuwe methode worden groene koffiebonen vermalen en door middel van infraroodlicht geanalyseerd op hun chemische samenstelling. Die samenstelling bepaalt het aroma en de specifieke smaak van de koffie. Uit die analyse volgt een bepaald spectrum: een indirecte indicatie van de biochemische samenstelling van de koffie. “Training” van deze spectra door middel van koffies met een gekende kwaliteitsscore laat toe de kwaliteit van nieuwe koffiestalen te voorspellen.
“Onze methode kan er in de toekomst voor zorgen dat koffieboeren een correcte prijs krijgen voor hun koffie”, aldus professor Boeckx. “Koffieboeren zouden dan zeer snel hun groene koffiebonen kunnen laten analyseren op kwaliteit en ze meteen doorverkopen aan de correcte prijs. Ze zijn dan immers al op de hoogte van de kwaliteit van hun bonen.” De onderzoekers hebben deze methode getest voor Jimma, een regio in Zuidwest-Ethiopië. Uit later onderzoek moet nog blijken of dit ook mogelijk is voor andere regio’s.

Meer info: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie

Bron: |

In samenwerking met: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie

Beeld: faculteit Bio-ingenieurswetenschappen UGent

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