

Nieuw onderzoekscentrum moet frieten van de ondergang redden

nieuws

Universiteit Gent heeft VEG-i-TEC geopend, een splinternieuw onderzoekscentrum van Universiteit Gent, gevestigd op haar campus in Kortrijk. De bedoeling van het project is om de voedingsindustrie de duurzame en circulaire weg te laten inslaan. Eén van de focuspunten is alvast de waterschaarste, waar onze aardappels, en dus ook frietjes, onder te lijden krijgen.

🕒 17 SEPTEMBER 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 17 SEPTEMBER 2021 15:57

Lees meer over:

water

onderzoek

groente

aardappel



VEG-i-TEC is een “levend labo” van UGent, dat focust op de groente- en aardappelverwerkende industrie. De proeftuin bestudeert - al dan niet op vraag van bedrijven - innovaties die de sector duurzamer en circulair maken. Er gaat immers veel water, energie en voeding verloren tijdens de verwerking van groenten en aardappelen. In het onderzoekscentrum VEG-i-TEC herbekijken wetenschappers van de UGent samen met partners Flanders’ FOOD, Howest, VITO en Vlakwa daarom het verwerkingsproces van a tot z.

Uitstervende frieten

Eén van de problematieken waar de komende tijd veel aandacht naar zal gaan in VEG-i-TEC is de toenemende waterschaarste. “Onze frietjes zijn met uitsterven bedreigd”, zegt Imca Sampers. “Dat heeft alles te maken met waterschaarste. De aardappelvariëteiten die hier het meest worden geteeld, zijn de droge seizoenen die we de voorbije jaren kenden niet gewoon. De aardappels worden kleiner terwijl we net een mooie lange frietjes willen.”

Onderzoekers van de UGent zoeken samen met partners Flanders’ FOOD, Howest, VITO en Vlakwa naar oplossingen door andere variëteiten en verwerkingsprocessen te bestuderen. “Waterschaarste bedreigt niet enkel de friet, maar is één van de grootste uitdagingen van de hele West-Vlaamse en Europese voedingsindustrie. Watermanagement staat dan ook hoog op het verlanglijstje van de sector”, zegt Sampers.

Minder afval

Waterschaarste is lang niet het enige waarvoor bedrijven te rade gaan bij VEG-i-TEC. Tijdens de productieprocessen van groenten en aardappelen gaat er niet enkel veel water verloren, ook veel groenten zelf eindigen in de vuilbak. “Denk maar aan aardappelsnippers die te klein zijn om er frietjes van te maken”, zegt Sampers. “Die zitten nochtans boordevol eiwitten. Uit de pulp van de fruitindustrie worden dan weer kleurstoffen gehaald. Zo krijgen de bijproducten een tweede leven als voedingsmiddel, in cosmetica, in gewasbescherming of in textiel.”

Het project is ook interessant voor de landbouw. “We werken met hun grondstoffen”, zegt Sampers. “Het is voor boeren interessant om feedback te krijgen als wij problemen ondervinden met de verwerking. Zij kunnen met onze opmerkingen aan de slag om de gewassen beter te selecteren. Maar ook de kennis die wij hier opdoen voor de verwerkende industrie, denk aan het hergebruik van water, is evenzeer interessant voor de telers.”

“**Waterschaarste bedreigt niet enkel de friet, maar is één van de grootste uitdagingen van de hele Europese voedingsindustrie. Watermanagement staat hoog op het verlanglijstje van de sector**”

Imca Sampers - UGent

Minder plastic

Plastic in verpakkingen is een ander pijnpunt binnen de voedingsindustrie. Om de berg plastic kleiner te maken, wil de sector meer inzetten op recycleerbare of biogebaseerde materialen met een minder grote milieu-impact, zonder de kwaliteit en veiligheid van voeding in gevaar te brengen.

Daarom focust het project op de reductie van de klassieke plastics en de zoektocht naar alternatieven. “We zoeken de juiste combinatie van verpakking, levensmiddel en verpakkingstechniek en testen die ook in de praktijk uit”, zegt Sampers. “Op die manier zien we wat er misloopt in het proces en kunnen we bijsturen. Om de kwaliteit te verzekeren maken we – samen met machinebouwers – zelf verpakkingsmachines die goed te reinigen zijn en focussen op die recycleerbare, biogebaseerde en herbruikbare verpakkingen.”

VEG-i-TEC neemt de hele keten onder de loep, van grondstof tot eindproduct. “Dat maakt ons project uniek”, zegt Sampers. “Vroeger deden we dat niet en toen bleek de overstap van een gecontroleerde labosetting naar de fabrieksvloer, met tal van onvoorspelbare parameters, te groot om onze oplossing echt te kunnen gebruiken. Doordat we nu naar elke stap in het proces kijken, maken we de vertaling naar de industrie makkelijker.” VEG-i-TEC kreeg al ruim 50 onderzoeksvragen van bedrijven binnen. Meer info op vind je [op de website van Veg-i-Tec](#).

Bron: Eigen verslaggeving

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

f screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

in 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>

X 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>

