

Nieuwe bewaartechniek doet ons garnalen proeven als nooit tevoren

Er staat een revolutie op til in de rooskleurige wereld van de garnaal. Onderzoeker Xavier Vermeersch (ILVO – Ugent) heeft nieuwe technieken uitgewerkt om aan land gebrachte rauwe garnalen in leven en in topkwaliteit te houden. Doorgaans worden garnalen aan boord gekookt, kort na de vangst. Niet om het de consument makkelijk te maken, wel omdat ze anders haast niet te bewaren zijn. Daar komt nu een oplossing voor.

6 SEPTEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 SEPTEMBER 2023 21:31

Lees meer over:

visserij

vis

zee

voedsel bewaren



De Europese grijze garnaal, ook wel “kaviaar van de Noordzee” genoemd, is één van de meest gekende en geliefde visserijproducten in België en omringende landen. 54 procent van de totale Europese productie is bestemd voor de Belgische consument. Onze eigen Belgische garnaalvisserij haalden vorig jaar bijna 1.000 ton binnen. Die komen na slechts één nacht al terecht in de winkelrekken, alleen niet rauw.

Zonde, vindt men in de culinaire wereld. Zo is er de groeiende vraag van (buitenlandse) groothandelaars en de horeca naar rauwe, dus ongekookte garnalen. Chefs kunnen de onbewerkte garnalen omtoveren tot nieuwe gerechten en smaken.

Misschien nog belangrijker is dat garnalen na het koken tijdens de koelprocedure aan boord risico lopen op microbiologische besmetting, met meer en sneller bederf tot gevolg. Nagenoeg altijd worden benzoëzuur of het zouten ervan en bewaringszuren ingezet om bederf bij gekookte garnalen tegen te gaan. Maar die overheersen vaak de echte, subtiele smaak van de garnalen.

De Belgische vissersvloot experimenteert sinds kort op eigen initiatief met het aan land brengen van rauwe garnalen. Van de laatste sleep houden ze een kleine hoeveelheid garnalen levend opzij, die ze in het water in ondiepe kratten bewaren om bij aanlanden rechtstreeks te worden verkocht of geëxporteerd. Deze aanpak staat echter nog in zijn kinderschoenen.

Met zijn doctoraatsonderzoek wilde Vermeersch deze processen finetunen. Zo bleek dat de initiële mortaliteit van garnalen na aanlanden zeer hoog kan zijn. Garnalen blijken een hogere overlevingskans te hebben wanneer ze niet door de sorteermachine zijn gegaan, wanneer ze in lagere temperaturen bewaard zijn en wanneer ze geen witte verkleuringen vertonen in de staart. Dat laatste komt voor bij gemiddeld twee procent van de garnalen en wordt waarschijnlijk veroorzaakt door specifieke letsels opgelopen tijdens de vangst- en sorteerprocedures aan boord.

Als aanvullende mogelijkheid voor het levend aanlanden, blijkt het invriezen van de grijze garnalen een goede optie. Andere behandelingen zoals vacuüm verpakken en glaceren zijn dan weer heel wat minder betrouwbaar. Individueel ingevroren garnalen waren de enige die na vier maanden nog steeds van goede kwaliteit waren. Hoewel de kwaliteit van de garnalen lichtjes beïnvloed werd door het invriezen, waren de verschillen minimaal.

“Verder onderzoek is nodig, maar het is een veelbelovende, economisch interessante piste”, zegt Vermeersch. “Het creëert de mogelijkheid om over een voorraad ingevroren garnalen te beschikken die later gebruikt kan worden voor verdere culinaire behandelingen.”





Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra