nieuws

Nieuwe frituurlijn moet Belgische friet nog beter maken

nieuws

Bedrijven die frietjes maken, kunnen binnenkort in Kortrijk nieuwe manieren van produceren proberen op een testinstallatie. In een gebouw van de UGent wordt 700.000 euro geïnvesteerd om een heuse ‘frituurlijn’ te installeren. “Het is de bedoeling de stap van labo-onderzoek naar industriële schaal gemakkelijker te maken”, reageert initiatiefnemer Flanders' FOOD.

4 FEBRUARI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 FEBRUARI 2021 21:30

Lees meer over:
onderzoek
friet



Duurzame productie van gefrituurde aardappelen, groenten, vlees of vis vraagt heel wat kennis, ontwikkeling en samenwerking door onderzoekers en bedrijven. Daarom neemt Flanders’ FOOD, de speerpuntcluster voor de voedingsindustrie in Vlaanderen, het voortouw met de opstart van een frituurlijn op pilootschaal. Vlaams minister van Landbouw Hilde Crevits ondersteunt dit initiatief met een co-financiering van 138.620 euro.
“Onze frietjes en andere aardappelproducten zijn wereldvermaard”, reageert de minister. “Dat onze aardappelverwerking sinds 1990 vertienvoudigd is, toont alleen maar het belang aan voor onze economie. Goed dat we met dit project in Kortrijk, dichtbij zoveel aardappelverwerkende bedrijven, verder onderzoek kunnen doen om de Belgische friet via innovatie nog lekkerder, gezonder en duurzamer te maken.”

Nieuwe technieken uittesten op kleine schaal

De testinstallatie, die ook op Europese financiering kan rekenen, moet het mogelijk maken voor bedrijven om nieuwe technieken - bijvoorbeeld een nieuw bakvet - eenvoudig uit te proberen op de testband. “We ondersteunen bedrijven om de stap te zetten van theoretisch onderzoek in een labo naar industriële schaal”, zegt Inge Arents, van Flanders' FOOD. “Pilootinfrastructuur ter beschikking stellen van bedrijven is daarom cruciaal en dus ook voor onze aardappel- en groenteverwerkende bedrijven.”

Productie verduurzamen

In de frituurlijn worden zoveel mogelijk sensoren voorzien om allerlei productieparameters op te meten. “Tegen eind 2022 zal de frituurlijn volledig operationeel zijn en zal zo een goede aanvulling zijn op de andere pilootlijnen binnen VEG-i-TEC, zoals wassen,

blancheren en invriezen", klinkt het bij Flanders' FOOD.
"De nieuwe frituurlijn op pilootschaal zal Belgische frieten en kroketten in de toekomst nog lekkerder en gezonder maken en hun productie verduurzamen, en staat ten dienste van onze bedrijven", reageert Romain Cools, adviseur bij Belgapom. "Blijven innoveren is ook voor onze bedrijven en bij uitbreiding de ganse aardappelketen de sleutel voor een succesvolle toekomst. Daarom ondersteunen we graag dit initiatief van Flanders' FOOD."

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