

Onderzoek ziet potentieel voor lokale teelt van kikkererwten, soja en gele erwten

Met een kookdemonstratie hebben Vlaams landbouwminister Jo Brouns (cd&v) en groentekok Frank Fol duidelijk gemaakt dat er drie eiwitgewassen potentieel hebben om op korte termijn een nieuwe rendabele teelt te worden voor de Vlaamse landbouwers en die bovendien door de consument gesmaakt worden. Het gaat om kikkererwten, soja en gele erwten.

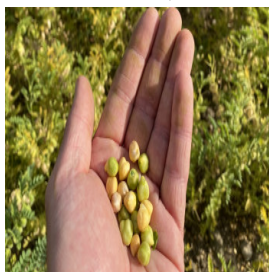
6 FEBRUARI 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 6 FEBRUARI 2024 21:27

Lees meer over:
onderzoek



Twee jaar lang hebben maar liefst 40 kenniscentra, landbouwers en bedrijven samengewerkt om te kijken welke eiwitgewassen een toekomst hebben in Vlaanderen. Binnen vijf deelprojecten werd telkens de keten samengebracht met als doel kant-en-klare producten te ontwikkelen die in het supermarktschap kunnen opgenomen worden. “Lokaal geteelde eiwitten introduceren of herintroduceren van boer tot bord vergt een plantmatige en ketengerichte aanpak”, vertelt Elena Lievens van de Arteveldehogeschool Gent, over de aanpak van het onderzoekstraject.

Minister Brouns, die ook bevoegd is voor Innovatie en Economie, looft die aanpak. “Vlaanderen is met zijn vruchtbaar deltag gebied en zijn innovatieve voedingsbedrijven goed geplaatst om meer lokale plantaardige eiwitten te produceren, net als Europa het wil”, sprak hij op het slotevent Easy Peasy in Gent. Dit onderzoek levert volgens hem bouwblokken op voor verbeterde teelttechnieken en rassen, inclusieve verdienmodellen en efficiënte verwerkingsketens. “Door alle schakels, waardes en knelpunten te verkennen, kan de agrovoedingssector strategischer vooruitgaan met duurzame lokale eiwitten”, aldus Brouns.



nieuws

Belgische kikkererwten voor eerst de basis van hummus en falafel in Delhaize winkelrekken

3 SEPTEMBER 2023

Kikkererwten: biofalafel nuggets en hummus

Een eerste eiwitgewas dat werd onderzocht, is de kikkererwt. Het onderzoek hierover ging letterlijk van veld tot bord. Zo waren er verschillende vergelijkende proeven met verschillende rassen van kikkererwt. Er werden ook testen gedaan met gunstige bodembacteriën die aan het zaad worden gegeven om de natuurlijke stikstoffixatie door de planten te verbeteren. Op drie hectare proef- en praktijkpercelen werden voldoende – zowel gangbare als biologische – kikkererwten geoogst om ermee te experimenteren in de verwerking.

Zo maakte het bedrijf Abinda er biologische falafel nuggets van en Deldiche verwerkte kikkererwten voor Greenyard tot hummus. Delhaize zorgde ervoor dat beide producten in de winkelrekken geraakten. Daarbij werd niet alleen de verkoop goed gedocumenteerd, maar ook vond er een vergelijkende smaaktest plaats bij 60 consumenten. Met die smaaktest wilden de onderzoekspartners

achterhalen of er een smaakverschil is tussen de producten op basis van geïmporteerde kikkererwten of op basis van lokaal geteelde kikkererwten. “De smaakbeoordeling van beide lokale kikkererwtproducten was positief”, aldus Elena Lieves die het kikkererwtproject KIKET coördineerde. “Bij de consumenten was er in een online bevraging openheid voor lokaal geteelde kikkererwten en bij Delhaize gingen de producten vlot over de toonbank. Dat zijn hoopgevende signalen vanuit de consument”, klinkt het.

Een aandachtspunt blijft de kostprijs van de lokaal geteelde kikkererwten. “Die is nog beduidend hoger dan die op de wereldmarkt. Ook is de teelt nog risicovol en het areaal is te beperkt om van dezelfde schaalvoordelen te genieten als telers in het buitenland”, zeggen de onderzoekers. Ze wijzen er ook op dat er nog werk is aan een inclusief verdienmodel dat risicospreiding tussen de ketenactoren garandeert. Ook over de ideale schaalgrootte van de lokale kikkererwtketen is nog geen duidelijkheid. “Maar vandaag zijn ze razend populair en hebben ze erg veel mogelijke toepassingen, puur of verwerkt. Daarom gaan we ervan uit dat ze als nieuwe agrovoedingsketen een realistische kans maken”, luidt het.



nieuws

Colruyt zet samenwerking op rond Belgische biosoja

🕒 16 OKTOBER 2018

samenwerkingsverband uit te breiden en de mogelijkheden te onderzoeken om lokale soja in te zetten als grondstof voor plantgebaseerde kaas- en visalternatieven via fermentatie.

“De les die we uit dit project trekken, is dat samenwerkingsverbanden zoals coöperaties en risicospreiding over de actoren heen kunnen leiden tot een leefbare, lokale eiwitketen”, zo vertelt Ellen Maertens, Flanders’ FOOD innovatiemanager en coördinator van LoCoSoy. “Een andere observatie is dat er wel lokale spelers zijn die de kleinschalige, minimale verwerking van soja kunnen opnemen, hoewel eiwitteelten niet hun specialisatie is.”

Soja: bloem voor biobrood en verse pasta

Net als bij kikkererwten ligt ook de kostprijs van lokaal geteelde biologische soja een pak boven de wereldmarktprijs. Dat kan voor een stuk verklaard worden doordat de bioteelt van soja minder opbrengt en doordat zowel de teelt als de verwerking te klein zijn om schaalvoordelen te hebben. Daarom hebben de onderzoekers binnen het LoCoSoy project gezocht naar de ontwikkeling van eindproducten voor eerder kleinere sojavolumes met een minimale verwerking, dus zonder dure technische tussenstappen zoals eiwitextractie.

Er werd gekozen om de sojabonen te pellen en te vermalen tot bloem die op zijn beurt kon verwerkt worden in verse pasta en brood. Vandaag loopt nog onderzoek bij Bio-Planet om te kijken of de pasta en het brood kunnen opgenomen worden in het winkelassortiment. De drie landbouwers, verwerker La Vie est Belle en retailer Colruyt waren betrokken in het project. Zij overwogen het



Gele erwt: passe-partout in eiwitgebaseerde recepten

Vandaag zit al in ongeveer 80 procent van de producten op basis van peulvruchten gele erwt. Soms vind je de erwten er volledig in terug, soms alleen de eiwitten en soms alleen de vezels. Gele erwten hebben dan ook interessante nutritionele en technologische eigenschappen: ze hebben een hoog eiwit- en vezelgehalte, een waardevol aminozuurprofiel en een neutrale kleur en smaak. Dat maakt dat er een grote vraag naar is vanuit de voedingsindustrie, maar dat wordt nauwelijks weerspiegeld in een lokale teelt.

Binnen het project PeaPact werd aan de teeltkennis gewerkt, via gangbare en bio-veldproeven met zowel wintererwten als zomererwten. “Die proeven brengen meer duidelijkheid over de keuzes die landbouwers kunnen maken, maar tonen eveneens variatie in opbrengst vertelt Evelien Van Bavegem, onderzoeker HOGENT en coördinator van PeaPact. Daarnaast werd de verwerking in lokale voeding, onder meer in de vorm van falafel en hummus, bekeken.

“De belangrijkste vaststelling uit ons consumentenonderzoek is dat er nog een weg af te leggen is om het brede publiek te bereiken. Gele erwt-producten zijn nog niet breed bekend. Tegelijk zien we een duidelijk gemotiveerd doelpubliek voor producten op basis van gele erwt, en bij uitbreiding op basis van peulvruchten”, aldus Van Bavegem. Een aantal voedingsbedrijven, zoals De Hobbit, DeliFresh/Greenyard en Cosucra, zijn volgens haar alvast geïnteresseerd om de samenwerking te concretiseren.

Rode nierboon en peulen onder glas

Tot slot waren er ook nog twee onderzoeksprojecten die (nog) niet de verhoopde resultaten hebben opgeleverd. Zo is het wel gelukt om een product te ontwikkelen op basis van een tempel van rode nierbonen. In combinatie met de steeltjes van oesterzwammen werd een oesterzwamburger ontwikkeld, maar daarvan wordt de smaak nog stelselmatig bijgewerkt. “Het ontwikkelde halffabrikaat van rode nierbonen blijkt bruikbaar voor bijzonder veelzijdige toepassingen”, is te horen bij Thibault Lejeune van het Brugs Food Lab die het project ‘Een oesterzwamburger vol eiwit’ trok.

In het project KIPEI werd onderzocht of peulvruchten onder glas interessant zijn als alternatief en economisch rendabel zomergewas voor bijvoorbeeld sla. Zo werd onderzoek gedaan naar de teelt van vlinderbloemigen zoals edamame, kikkererwt, rode of bruine boon of borlottiboon. Dat bleek geen succes. “De serre blijkt een dure teeltplek voor deze eiwitgewassen”, zegt Saskia Buysens, coördinator van KIPEI bij PCG. “In open veld, met machinale bewerkingen, is het al een uitdaging om ze rendabel te krijgen. Voorlopig is de piste van glasteelt dus niet interessant. Al kan de piste voor de meeste beloftevolle niche-teelten, zoals verse edamame, wel verder verkend worden.”

40 projectpartners

Het project kadert binnen de Vlaamse eiwitstrategie en kan rekenen op de steun van de Vlaamse overheid. De onderzoekspartners zijn Arteveldehogeschool, ILVO, INAGRO, Flanders' Food, KULeuven, PCG, HOGENT, Vives, UCLL en Brugs Foodlab vzw. De betrokken landbouwers, stakeholderorganisaties en verwerkings- of retailbedrijven zijn PHAE, Peas and Beans, Ekoto, Biograno, Willy Vanderlinden, Marc Mingneau, Johnny Versonne, Dirk Claessens, Didier Heyse, Marc Van Coppennolle, Deldiche, Greenyard, Abinda, Rikolto, Delhaize, Colruyt, Biograno, La Vie est Belle, Boerenbond, Bond Beter Leefmilieu, Cosucra, De hobbit, Greenway, Casibean, Kopje Zwam, stad Brugge, de Republiek en Rikolto.



Uitgelicht

Vlaamse eiwitstrategie deelt eerste resultaten

nieuws

Voldoende proteïnen op ons bord zonder het milieu te belasten, dat is het doel van de Vlaamse eiwitstrategie. Het Departement Landbouw & Visserij deelt zijn nieuwste stand...

🕒 20 DECEMBER 2023

[Lees meer](#)

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