nieuws

Pcfruit introduceert foodpairing in fruitsector

nieuws

In het kader van het Interreg-project 'Versterk de smaak van morgen' wil het onderzoeks- en kenniscentrum pcfruit foodpairing introduceren in de fruitsector. Foodparing is een techniek waar na een analyse van de aroma-componenten van een voedingsmiddel combinaties met andere producten worden gemaakt. Kersen met vis of blauwe kazen bijvoorbeeld.

28 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:26

Lees meer over:
culinair



In het kader van het Interreg-project 'Versterk de smaak van morgen' wil het onderzoeks- en kenniscentrum pcfruit foodpairing introduceren in de fruitsector. Foodparing is een techniek waar na een analyse van de aroma-componenten van een voedingsmiddel combinaties met andere producten worden gemaakt. Kersen met vis of blauwe kazen bijvoorbeeld.
Pcfruit experimenteert met smaakcombinaties. Met het introduceren van foodpairing wil het de deur openzetten voor meer voedselinnovaties. Concreet gaat het om het paren van verschillende voedingsmiddelen op basis van overeenkomstige of aanvullende aromacomponenten, een techniek die ook door top-chefs of innovatiemanagers van voedingsbedrijven wordt gebruikt.
Kenniscentrum Pcfruit organiseerde een workshop over foodpairing waaraan meer dan 30 bedrijven en kennisinstellingen deelnamen. "In een volgende stap zullen deze ondernemers de eerste ideeën verder kunnen uitwerken met als doel om het aanwezige innovatiepotentieel te stimuleren en nieuwe samenwerkingen tot stand te brengen", legt gedeputeerde Marc Vandeput het concept uit.
"Met het grensoverschrijdend Interreg-project 'Versterk de smaak van morgen' willen we voor de Limburgse voedingssector en in het bijzonder de food- en fruitgerelateerde KMO's de nodige ondersteuning bieden in het realiseren van een innovatietraject in hun bedrijf", aldus nog Vandeput. De 326.000 euro van het project wordt voor de helft gefinancierd met Europese Interreg-middelen.

Beeld: Wikimedia Commons - Nova

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