nieuws

Snacks uit fruitafval volgend jaar op de markt

nieuws

Binnen een jaar zijn ze op de markt: zoute snacks gemaakt van afgekeurde delen van fruit en groenten. Deze delen bevatten juist veel gezonde stoffen. Het is een project van de Manchester Metropolitan University met subsidie van de Britse overheid. Via extrusie-technologie worden de rijpe restproducten verwerkt.

6 MEI 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

Binnen een jaar zijn ze op de markt: zoute snacks gemaakt van afgekeurde delen van fruit en groenten. Deze delen bevatten juist veel gezonde stoffen. Het is een project van de Manchester Metropolitan University met subsidie van de Britse overheid.
Via extrusie-technologie worden de rijpe restproducten verwerkt. Extrusie is het persen van een vloeibare massa door een vormplaat, gevolgd door afkoeling. Het project loopt al 3 jaar. Momenteel wordt een grotere extrusiemachine getest om grootschalige commerciële productie aan te kunnen.
Volgens projectleider professor Paul Ainsworth worden de beste delen van fruit of groenten vaak weggegooid ofwel dienen ze voor de veevoederindustrie: de schillen en de pulp van citrusfruit, de steel van broccoli, de schillen van de ui. Die delen bevatten juist veel belangrijke fytochemische stoffen en veel kleur- en smaakstoffen. Na extrusie van de restproducten kunnen er verschillende vormen van worden geperst.
Er heeft zich inmiddels een fabrikant bij de onderzoekers gemeld die geïnteresseerd is in het op de markt brengen van de snacks. De eerste testen bij 152 consumenten waren hoopvol: de producten smaken fantastisch, bevatten weinig vet, geen zout en de zo belangrijke anti-oxidanten blijven bewaard tijdens het extrusieproces. Ook voor diervoeders zouden er veelbelovende mogelijkheden zijn.

Bron: FoodHolland

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