nieuws

Studenten voedingstechnologie ontwikkelen bananenpasta

nieuws

Studenten voedingstechnologie aan de Katho in Roeselare hebben een opvolger voor de succesvolle speculoospasta bedacht. Op basis van banaan en melk ontwikkelden ze een bananenpasta. De eerste reacties op de ‘Dulche Banana’ zijn zeer positief. “Misschien wordt onze bananenpasta na onze studies wel een mooie bron van inkomsten”, klinkt het.

23 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek
marketing

Studenten voedingstechnologie aan de Katho in Roeselare hebben een opvolger voor de succesvolle speculoospasta bedacht. Op basis van banaan en melk ontwikkelden ze een bananenpasta. De eerste reacties op de ‘Dulche Banana’ zijn zeer positief. “Misschien wordt onze bananenpasta na onze studies wel een mooie bron van inkomsten”, hopen de studenten stiekem.

De laatstejaarsstudenten voedingstechnologie kregen de opdracht om een product te creëren en te verkopen in het kader van een small businessproject. Zo’n project is te vergelijken met de miniondernemingen in het secundair onderwijs, maar dan op hogeschoolniveau. Zes onder hen haalden inspiratie uit het succes van speculoospasta en besloten een product “voor de boterham te ontwikkelen”.

Dat mondde uit in de ontwikkeling van een bananenpasta. “Anderhalve maand hebben we nodig gehad om ons product op smaak te krijgen. We vinden de pasta zelf echt lekker”, zegt Katrien Backaert, die in het team de functie van commercieel directeur op zich neemt. De bananenpasta bestaat in twee varianten: de gewone en de duo, een combinatie van bananen- en chocoladepasta.

Eens de pasta op punt stond, moesten de studenten ook een naam, een logo en een verpakking bedenken. Tegen eind mei, wanneer het project afloopt, willen de jongeren 400 potjes Dulche Banana geproduceerd en verkocht krijgen. De verkoop gebeurt via de website www.dulchebanana.be, via de school en op markten. De gewone variant kost 3,50 euro voor 295 gram, de duoversie kost 4 euro.
Wat er na het project staat te gebeuren, is nog niet helemaal duidelijk voor de studenten. “Als je naar de respons kijkt die we nu al gekregen hebben, ziet de toekomst voor Dulche Banana er goed uit. Ofwel richten we zelf iets op om de pasta aan de man te brengen ofwel gaan we in zee met eventuele producenten of afnemers. Voor ons zijn alle pistes nog open”, klinkt het.

Bron: Het Laatste Nieuws

Beeld: Focus-WTV

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