

Tien keer meer yacon bij REO Veiling dan vorig jaar

Dit jaar verwacht de REO Veiling in Roeselare een aanvoer van 5.000 kilogram yacon, tien keer meer dan vorig jaar. Het knolgewas, van origine uit de Andes en ook wel Boliviaanse zonnewortel of grondappel genoemd, wordt sinds vorig jaar geteeld in West-Vlaanderen. Begin november werden de eerste knollen, die door de droogte wat later dan normaal geoogst werden, verkocht op de REO Veiling, en afhankelijk van de vraag zal het seizoen duren tot eind maart.

🕒 30 NOVEMBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
akkerbouw



Dit jaar verwacht de REO Veiling in Roeselare een aanvoer van 5.000 kilogram yacon, tien keer meer dan vorig jaar. Het knolgewas, van origine uit de Andes en ook wel Boliviaanse zonnewortel of grondappel genoemd, wordt sinds vorig jaar geteeld in West-Vlaanderen. Begin november werden de eerste knollen, die door de droogte wat later dan normaal geoogst werden, verkocht op de REO Veiling, en afhankelijk van de vraag zal het seizoen duren tot eind maart.

“Toen ik vernam dat enkele producenten van de REO Veiling het knolgewas yacon begonnen telen in onze eigen West-Vlaamse grond was ik meteen geïnteresseerd”, vertelt landbouwer Pol Louwagie uit Gijverinkhove in een bericht van REO Veiling. “Onder begeleiding van het proefcentrum PCG in Kruishoutem en de REO Veiling ben ook ik dit jaar begonnen met de teelt van yacon.”

“Yacon is heel vorstgevoelig”, legt Pol Louwagie uit. “De eerste 6 à 8 weken van het teeltproces wordt het product onder bescherming in potten gekweekt, waarna het wordt overgeplant op het veld om na zes maanden geoogst te worden. De oogst gebeurt op een artisanale manier. De scheuten van yacon zijn kwetsbaar waardoor ze handmatig geoogst moeten worden om productbeschadiging te voorkomen. Het gaat inderdaad over een arbeidsintensief productieproces.”

Yacon heeft een hoog gehalte aan inuline, suikerketens die in het menselijk lichaam amper worden afgebroken, waardoor de suikerspiegel niet verhoogd wordt. Heel interessant voor diabetici dus. Rauw heeft de yacon een zoete smaak, waardoor hij ideaal is als tussendoortje of als ingrediënt in een fruit- of groentesalade. Maar daarnaast kan de knol ook gekookt, gestoofd, tot sap geperst, ingekookt tot stroop, gedroogd opgegeten, of opgelegd in conserven en ingevroren worden.

Ook in Kinrooi wordt de yacon al even geteeld, en zowel aan het expertisecentrum agro- en biotechnologie van Hogeschool VIVES campus Roeselare als in Agropolis in Kinrooi worden de toepassingsmogelijkheden van yacon onderzocht. Lees onze eerdere artikels **‘Wat eten we vanavond? Yacon!’** en **‘Yacon als alternatief voor suiker?’**.

Bron: eigen verslaggeving

Beeld: REO Veiling

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