duiding

Vlaamse praktijkonderzoekers krijgen quinoateelt in de vingers

duiding

Quinoa

29 MEI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:54



De rijst van de Inca's noemen ze het in Zuid-Amerika. In het Nederlands taalgebied heet het ook gierstmelde. De Latijnse benaming is Chenopodium quinoa. Quinoa is in elk geval in het westen aan een vrij spectaculaire opmars bezig. Er zijn meerdere redenen waarom de landbouw en ook het landbouwonderzoek de blik richten op dit pseudograan. Volgens sommigen is de tijd rijp om te streven naar een binnenlandse quinoa-productie die verder rijkt dan een kleine nicheteelt. Op 8 juni graaft landbouwonderzoeksinstituut ILVO tijdens een studiedag naar de knelpunten en oplossingen voor de doorbraak van quinoa op Vlaamse velden.

Waarom is quinoa hier in de mode geraakt?

ILVO-onderzoeker Gerda Cnops: Quinoa is een pseudograan, verwant aan soorten uit de Amarantenfamilie zoals spinazie, biet en amaranth maar ook van het onkruid melganzevoet. Het is hier in zwang gekomen als alternatief 'graan-product' omdat het interessante nutritionele eigenschappen heeft, omdat mensen het goed verteren en opnemen, en omdat het bovendien lekker smaakt. Quinoa heeft een iets hoger eiwitgehalte dan granen, maar bovenal is de samenstelling van die eiwitten superieur. Alle voor de mens essentiële aminozuren zijn aanwezig in quinoa in goede concentraties en verhoudingen.

Op dat vlak benadert quinoa-eiwit het melkeiwit, en dat is vrij uniek voor eiwitten van plantaardige oorsprong. Bij vegetariërs is quinoa daarom in trek maar ook specifieke doelgroepen, zoals baby's en jonge kinderen, senioren of sportlui, kunnen baat hebben bij deze evenwichtige eiwitsamenstelling om ondervoeding tegen te gaan of te ondersteunen bij groei of extreme sportprestaties. Omdat quinoa geen graan is, is het ook glutenvrij (gluten zijn eiwitten aanwezig in het endosperm van de meeste granen), wat het geschikt maakt voor mensen met glutenintolerantie of glutenallergie.

quinoatabel2.jpg

Heeft quinoa nog bijzondere voedingsgerelateerde eigenschappen?

Behalve qua eiwitten is de voedingswaarde van quinoa ook interessant vanwege de aanwezige vetten. Het bevat twee tot drie keer meer vetten dan granen en heeft een gunstige verhouding tussen (meer) onverzadigde en (minder) verzadigde vetzuren. De onverzadigde vetzuren blijven ook stabieler door de aanwezigheid van vitamine E dat oxidatie van vetzuren tegengaat.

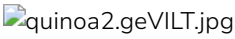
Ook de suikers in quinoa zitten anders ineen dan bij granen: door de aanwezigheid van relatief minder fructose en glucose en meer D-xylose en maltose is de glycemische index van de quinoasuikers lager. Dit is bijvoorbeeld goed voor wie vecht tegen obesitas.

Ten slotte bevat quinoa ook hogere concentraties van mineralen (Ca, Mg , Fe, P en K), bepaalde vitamines (folaat, vitE en vitA) en antioxidanten dan granen.

quinoatabel1.jpg

Quinoa vindt zijn oorsprong in Zuid-Amerika. Wat valt er nog over te vertellen?

In Bolivia, Peru, Ecuador en Chili is quinoa een heel oud gewas. Er zijn zelfs sporen van quinoateelt bij de precolumbiaanse volkeren in de Andes uit 5000 vóór Christus. In Zuid-Amerika hebben ze vijf ecotypes van quinoa, elk aangepast aan de hoogte, temperatuur, vochtigheid, daglengte en het zoutgehalte van de bodem van het oorsprongsgebied. Na de kolonisatie van Zuid-Amerika door de Spanjaarden werd quinoa beschouwd als 'armenvoedsel' en ging de teelt sterk achteruit.



Quinoa is sinds eind vorige eeuw bezig aan een comeback en recent is er een internationalisering van de teelt aan de gang. Volgens de FAO werd quinoa in 2013 al geproduceerd in grote delen van Zuid- en Noord Amerika, Australië, India, in zeven Europese landen waaronder België en wordt er volop geëxperimenteerd in verschillende Afrikaanse en Aziatische landen (FAO-rapport 2013). 2013 werd overigens door de Wereldvoedselorganisatie uitgeroepen tot internationaal jaar van quinoa.

Is het makkelijk om deze teelt over te brengen naar Europa? Hoe veeleisend is het gewas?

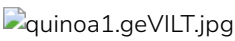
Quinoa blijkt niet veeleisend te zijn. De plant lijkt weinig gevoelig aan ziektedruk en is stressbestendig. Quinoa kan ook tegen vorst, droogte en kan groeien op verzilte bodems. De duurzaamheidsbepalingen (ecologische voetafdruk en watervoetafdruk) vallen ook erg mee in vergelijking met meer waterbehoeftige graansoorten.



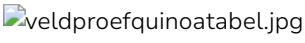
Quinoa is een subtropisch gewas. Hoeveel is al bekend over de teelt in een gematigd zeeklimaat zoals het onze?

ILVO-onderzoeker Alex De Vliegher: Meerdere Europese landen hebben al veldproeven georganiseerd waaruit blijkt dat de quinoateelt potentieel heeft. Er bestaat ook al een officiële Europese rassenlijst en er zijn veredelingsprogramma's in onder meer Nederland, Denemarken, Spanje, Italië. Op ILVO zijn enkele Nederlandse en Deense rassen opgenomen in een vergelijkende rassenproef. Bovendien is er in Vlaanderen met meerdere proefstations samen en gecoördineerd vanuit ILVO een quinoaplatform opgericht. Daar zijn we begonnen met veldproeven rond teelttechniek (zaaitijdstip, stikstofbemesting, rassenkeuze, biologische onkruidbestrijding, screening herbiciden, oogsttijdstip en oogstwijze…) en het aanleggen van demonstratievelden.

Wat ILVO momenteel zeker weet is dat de hier geteelde quinoa-rassen daglengte-neutraal moeten zijn, d.w.z. ze moeten in staat zijn te bloeien bij lange daglengte. Ze moeten ook aangepast zijn aan een vochtiger klimaat dan in het oorsprongsgebied. We moeten zeker kiezen voor types die vroeg afrijpen, zodat we met minder aantal dagen zon toch een productief en goede afgerijpt gewas kunnen dorsen. En we weten dat bepaalde quinoarassen nogal meeldauw-gevoelig kunnen zijn, dus rassen met een goede meeldauwresistentie zijn een pluspunt.



Een aantal van de Nederlandse en Deense rassen die wij hebben getest voldoen aan deze criteria. De Nederlandse rassen (WUR) worden in België exclusief verdeeld door Quinobel (info@quinobel.be , d.i. een initiatief van landbouwingenieur François-Gilbert De Cauwer). Deze rassen zijn saponinevrij. Dit zijn bitterstoffen die in de zaadhuid aanwezig zijn en de smaak nadelig beïnvloeden. Saponinevrij betekent een behandeling minder na het opschonen en drogen van de zaden. De Deense rassen werden veredeld door Sven-Erik Jacobsen en verdeeld door QuinoaQuality (info@quinoaquality.com). Alleen het nieuwste Deense ras Vikinga is saponinevrij.



Op de proefvelden van ILVO gebeuren er momenteel rassenproeven met vijf Nederlandse, drie Deense rassen en drie rassen van hobbytuinder 'De nieuwe tuin'. Die vergelijken we met elkaar qua opkomst, ziektegevoeligheid, legering, vroegheid van afrijping, opbrengst, … Tegelijk doen we een bemestingsproef met drie rassen. Inagro focust op de biologische onkruidbeheersing en Hogeschool Gent screent herbiciden op zoek naar stoffen met een goede onkruidbestrijdende werking die de quinoa spaart. Het proefcentrum Herent legt een demoveld aan met hoofdzakelijk Deense rassen.

Wat ontbreekt er nog allemaal in het plaatje vooraleer we in Vlaanderen naar een opschaling van quinoa kunnen?

Uit onze voorstudies blijkt dat er toch nog relatief weinig geschikte veredelingsproducten ter beschikking zijn. Vooral op opbrengst en op afrijping is er wellicht voor onze klimaatgordel nog flink vooruitgang te boeken. Nu is er in feite alleen een beperkte keuze tussen enkele Nederlandse en Deense rassen. Teelttechnisch is er nog meer kennis gewenst over zaaidichtheid, bemesting, onkruidbestrijding (er zijn momenteel geen herbiciden toegestaan door de wetgever, omdat het om een voor ons nieuw gewas gaat) en qua oogsttijdstip. We weten dat de opbrengst flink lager ligt dan bij graan, maar daar tegenover staat een veel hogere prijs per kilo. In elk geval is er heel wat voorlichting en begeleiding nodig voor de landbouwers die de stap zouden willen zetten.



Wat zeker ook nodig is, is de slimme uitbouw van de verwerkingsketen. De geoogste zaden moeten na het drogen opgeschoond worden. Hiervoor zijn maar een paar bedrijven voor uitgerust. Bij een contractteelt is dit opschonen meestal mee opgenomen, maar in volledig eigen beheer moet de landbouwer dit zelf zien te doen en op voorhand goed informeren waar dit het best kan gebeuren. Rassen die saponines bevatten moeten een bewerking ondergaan waarbij de zaadhuid losgemaakt en verwijderd wordt. De huidige Nederlandse rassen zijn saponinevrij, sommige Deense rassen zijn dat niet.

En dan zijn er nog meer structurele aspecten omtrent het vermarkten. Welke meerwaarde kan quinoa betekenen voor de landbouwer? Wat zijn de opportuniteiten voor quinoa in Vlaanderen? Zijn er eventuele reststromen die kunnen gevaloriseerd worden? Hoe groot is de afzetmarkt? Welke kwaliteitseisen stelt de verwerkende voedingsindustrie? In elk geval wordt op de studiedag van 8 juni heel wat informatie gegeven en zullen de knelpunten en de onderzoekprioriteiten haarscherp in beeld gebracht worden. Op die studiedag zal ook de teeltgids voor quinoa voorgesteld worden die vanaf dan elektronisch op de ILVO-website kan geraadpleegd worden.
Bekijk hier het programma van de quinoa-studiedag.

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