nieuws

Welke boer wil opnieuw oergranen telen?

nieuws

Het labo voor graantechnologie en de vakgroep Natuur- en voedingswetenschappen van de Universiteit Gent en Hogeschool Gent zoeken deelnemers voor het TETRA-onderzoeksproject ALTERBAKE rond de toepassing van oergranen in bakkerijproducten. Het project speelt in op de stijgende vraag naar variatie in het aanbod en naar voedingsproducten met een gezondheidsbevorderend aspect. Zogenaamde oergranen zijn niet-courante granen zoals amarant, quinoa, boekweit, teff, gierst, sorghum en voorlopers van de huidige broodtarwe als emmerkoorn, eenkorrn en khorasan.

30 DECEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
akkerbouw
onderzoek



Het labo voor graantechnologie en de vakgroep Natuur- en voedingswetenschappen van de Universiteit Gent en Hogeschool Gent zoeken deelnemers voor het TETRA-onderzoeksproject ALTERBAKE rond de toepassing van oergranen in bakkerijproducten. Het project speelt in op de stijgende vraag naar variatie in het aanbod en naar voedingsproducten met een gezondheidsbevorderend aspect. Zogenaamde oergranen zijn niet-courante granen zoals amarant, quinoa, boekweit, teff, gierst, sorghum en voorlopers van de huidige broodtarwe als emmerkoorn, eenkorrn en khorasan.

Voedselconsumptiepeilingen tonen aan dat slechts 14 procent van de Belgen dagelijks voldoende brood eet. Nochtans zijn granen en brood een essentieel onderdeel van een uitgebalanceerd dieet. We eten dus minder brood, maar toch bezoeken we steeds vaker de traditionele bakker op zoek naar authenticiteit en vernieuwing. Bij de consument is er een duidelijke vraag naar variatie in het aanbod en naar voedingsproducten met een gezondheidsbevorderend aspect.

Als antwoord op die vraag tracht men in de bakkerij-industrie innovatieve producten te ontwikkelen met een verbeterd nutritioneel en sensorisch profiel. Steeds meer producenten gaan bijgevolg aan de slag met oergranen als emmerkoorn, eenkoorn, khorasan, amarant, quinoa, boekweit, teff, gierst en sorghum. Deze granen voldoen aan de vraag naar authenticiteit en zijn volgens onderzoekers ook nog eens een uitstekende bron van traag verteerbare koolhydraten, vezels, kwalitatieve eiwitten, vitaminen en mineralen. Ze bevatten ook polyfenolen, fytosterolen en flavonoïden waaraan allerlei gezondheidsbevorderende effecten worden toegeschreven. Een aantal oergranen hebben zelfs het voordeel dat ze als glutenvrij bestempeld kunnen worden.

Om op deze duidelijke trend in te spelen, onderzoekt Hogeschool Gent momenteel het teeltpotentieel van diverse oergranen in Vlaanderen, wat in een ideaal scenario moet leiden tot een hogere beschikbaarheid van lokaal geteelde variëteiten. Via een tweejarig TETRA-project, genaamd ALTERBAKE, willen Universiteit Gent en Hogeschool Gent samen deze mogelijkheden verder

onderzoeken zodat ook de Vlaamse bedrijven kwalitatieve producten met oergranen op de markt kunnen brengen. Het TETRA-kanaal beoogt specifiek het stimuleren van innovaties bij KMO's in Vlaanderen.
Concreet wil het project kennis vergaren omtrent de samenstelling, de variëteiten, de nutritionele voordelen, de kenmerken, beschikbaarheid en prijs van oergranen en afgeleide producten. Daarnaast moet ook een beter beeld ontstaan van de verwerkingsmogelijkheden van korrel tot bloem. Er zal ook ruimte gemaakt worden voor een evaluatie van de sensorische eigenschappen van grondstoffen en producten op basis van oergranen, er zullen bedrijfsgerelateerde casestudies opgezet worden en er zullen aanbevelingen geformuleerd worden voor specifieke toepassingen.
De onderzoekers zetten nog even op een rijtje waarom bedrijven zouden moeten deelnemen. Het gaat om toegepast onderzoek met direct toepasbare resultaten; er zullen casestudies uitgewerkt worden op maat van de deelnemende bedrijven; de resultaten zijn voorbehouden voor deelnemers van de gebruikersgroep, wat een concurrentieel voordeel kan opleveren; u kan als deelnemer de invulling van het project mee aansturen; er is interactie en netwerking binnen de gebruikersgroep; er zullen smaaksessies georganiseerd worden en er zal uitgebreide interactie zijn met onderzoekers van Universiteit Gent en Hogeschool Gent en de beschikbare diensten op vlak van graan- en bakkerijtechnologie.
Interesse? Neem contact op met filip.vanbockstaele@ugent.be en melissa.camerlinck@hogent.be.

Beeld: HoGent - UGent

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