

Witloofwortels hebben potentieel als grondstof

nieuws

Witloofwortels bevatten inhoudsstoffen die potentieel bruikbaar zijn in de voedings- en farmaceutische industrie of dienst kunnen doen als biocide of biostimulant. Dat blijkt uit onderzoek door de Food Pilot van ILVO (GeNeSys). Voor de industrie er effectief mee aan de slag kan, is echter verder onderzoek nodig en moeten enkele praktische obstakels uit de weg worden geruimd.

🕒 17 NOVEMBER 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:37

Lees meer over:
onderzoek



Witloofwortels bevatten inhoudsstoffen die potentieel bruikbaar zijn in de voedings- en farmaceutische industrie of dienst kunnen doen als biocide of biostimulant. Dat blijkt uit onderzoek door de Food Pilot van ILVO (GeNeSys). Voor de industrie er effectief mee aan de slag kan, is echter verder onderzoek nodig en moeten enkele praktische obstakels uit de weg worden geruimd.

Jaarlijks wordt in België zo'n 40.000 ton witloof geproduceerd, een teelt die tegelijkertijd 36.000 ton bijproduct oplevert, met name de geforceerde wortel. Vandaag komt die wortel vooral als voeder in de veestallen terecht, een gebruik dat volgens de principes van de circulaire economie te weinig waarde oplevert. ILVO onderzocht daarom of geforceerde witloofwortels nog waardevolle inhoudsstoffen bevatten die een optimalere valorisatie toelaten, en welke dat dan zijn.

Doctoraatstudente Lies Kips kwam tot de conclusie dat de wortels inderdaad een massa bitterstoffen en fenolische componenten bevatten, die mogelijk gebruikt kunnen worden in de voedings- en farmaceutische industrie, of dienst kunnen doen als biocide of biostimulant in de plantaardige productie. De geforceerde wortels blijven op dat vlak zelfs interessanter te zijn dan de eigenlijke witloofkrop. Verder bevatten de wortels voldoende van de mineralen Fe en Cu, om een voedingsclaim 'bron van' of 'rijk aan' op de verpakking te rechtvaardigen.

Voor deze resultaten echter effectief kunnen leiden tot industriële valorisatie op grote schaal, moeten nog enkele stappen worden gezet. De stabiliteit en bio-activiteit van de ontdekte bitterstoffen moet bijvoorbeeld verder onderzocht worden, net als de werking ervan in zijn uiteindelijke vorm (waarschijnlijk een extract). Verder blijkt de samenstelling van de wortels afhankelijk te zijn van de bewaarmethode, variëteit en cultivar – iets wat beheerst moet kunnen worden, en moet onder meer de extractiemethode opgeschaald worden.

ILVO besloot de inhoudsstoffen van witloofwortels te bestuderen omdat er in de literatuur verschillende aanwijzingen zijn dat bepaalde stoffen in witloof en/of chicorei bijvoorbeeld gezondheidsbevorderende, ontstekingsremmende of schimmelwerende eigenschappen hebben. Het onderzoek maakt deel uit van het bredere [GeNeSys-project](#), dat staat voor Gebruik van Nevenstromen als Systeeminnovatie en als doel heeft verspilling van reststromen uit de landbouw en visserij een halt toe te roepen.

Bron: Flanders' FOOD Radar

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)