

Yacon als alternatief voor suiker?

nieuws

Op het expertisecentrum agro- en biotechnologie van Hogeschool VIVES campus Roeselare worden sinds enkele jaren de teelt- en verwerkingsmogelijkheden van yacon (of grondappel) onderzocht. Een belangrijke nieuwe piste hierbij is het gebruik van yacon als zoetstof in plaats van suiker, met bijvoorbeeld yacomousse en yaconfituur als enkele nieuw ontwikkelde producten. Dat yacon een ideale zoet- en smaakmaker is, werd ook aangetoond op het oogstevent in Agropolis in Kinrooi, waar ze eveneens al enkele jaren aan de slag zijn met het knolgewas. Enkele bakkers uit de streek presenteerden er hun producten (gebak, brood ...) op basis van yacon.

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

Lees meer over:
akkerbouw



Op het expertisecentrum agro- en biotechnologie van Hogeschool VIVES campus Roeselare worden sinds enkele jaren de teelt- en verwerkingsmogelijkheden van yacon (of grondappel) onderzocht. Een belangrijke nieuwe piste hierbij is het gebruik van yacon als zoetstof in plaats van suiker, met bijvoorbeeld yacomousse en yaconfituur als enkele nieuw ontwikkelde producten. Dat yacon een ideale zoet- en smaakmaker is, werd ook aangetoond op het oogstevent in Agropolis in Kinrooi, waar ze eveneens al enkele jaren aan de slag zijn met het knolgewas. Enkele bakkers uit de streek presenteerden er hun producten (gebak, brood ...) op basis van yacon.

De yacon, een knolgewas dat afkomstig is uit de Andes en zonder problemen bij ons geteeld kan worden, blijft in Vlaanderen tot nu toe redelijk onbekend. Om de afzetmarkt te vergroten en de teelt te stimuleren, worden bij VIVES, in samenwerking met het Proefcentrum Groenteteelt in Kruishoutem, de teelt- en verwerkingsmogelijkheden onderzocht. En daaruit blijkt dat yacon een uitstekend gezonder alternatief kan zijn voor reguliere producten waarbij suikers of reeds bestaande zoetstoffen worden gebruikt als zoetmiddel.

Het knolgewas bevat namelijk veel inuline, een polysaccharide dat deels zorgt voor een unieke zoete smaak en een minimale invloed heeft op de bloedsuikerspiegel omdat het niet verteerd wordt in de dunne darm maar pas in de dikke darm. Bovendien bevat yacon weinig calorieën en draagt de vrucht bij tot een goede darmwerking. Bij Hogeschool VIVES campus Roeselare zijn ze alvast overtuigd van de mogelijkheden. “Yoghurt met granola is tegenwoordig een populair ontbijt”, geeft onderzoekster Famke Rigole als voorbeeld. “Een stroop van yacon past hier perfect bij en zorgt voor een zoete smaak. We werken ook aan suikervrij ijs op basis van yacon en een grote voedingsproducent toonde al interesse.”

Ook in Kinrooi worden dus al enkele jaren de mogelijkheden van yacon onderzocht, en worden de teelttechnieken geoptimaliseerd. Ondanks de extreem droge zomer kenden ze er een succesvolle derde oogst van hun ‘Tasty Yacon’. “Dit jaar gebruikten we bio-

afbreekbaar plastic op de teeltbedden waar het yacongewas groeit en de effecten zijn zichtbaar positief”, vertelde landbouwer Leo Henckens op het oogstevent bij landbouwincubator Agropolis. “Minder onkruidgroei zorgde ervoor dat de wortels voldoende water konden opnemen en dat alle energie naar de plant kon gaan.”

Op het event was yacon in al zijn vormen te proeven, van gin tot soep, van zoete tot hartige bereidingen. De Kinrooise bakkers werden ook uitgedaagd om met het frisse knolgewas aan de slag te gaan, en zij stelden er hun gebak en brood voor, waarbij de zoete en fruitige toets van yacon een ideale smaakmaker bleek.

Lees meer over yacon op de [infociche van het PCG](#). Wie zelf in de keuken aan de slag wil met yacon vindt recepten op www.tastyyacon.be.

Bron: eigen verslaggeving


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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra