nieuws

Zilveren medaille voor innovatief perenkoekje

nieuws

Zes studenten van hogeschool Thomas More in Geel veroverden met hun perenkoekje PoirOat de tweede prijs in Ecotrophelia, een jaarlijkse wedstrijd waarbij de voedingsindustrie innovatieve en duurzame producten beloont. “Het bestaat voor zestig procent uit Belgische conferenceperen”, legt Jeroen Joris uit, één van de bedenkers van PoirOat. “We mikken op de moderne mens die nauwelijks nog tijd neemt voor een ontbijt.”

27 MEI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:54



Zes studenten van hogeschool Thomas More in Geel veroverden met hun perenkoekje PoirOat de tweede prijs in Ecotrophelia, een jaarlijkse wedstrijd waarbij de voedingsindustrie innovatieve en duurzame producten beloont. “Het bestaat voor zestig procent uit Belgische conferenceperen”, legt Jeroen Joris uit, één van de bedenkers van PoirOat. “We mikken op de moderne mens die nauwelijks nog tijd neemt voor een ontbijt.”

Met de 'Food at work' Ecotrophelia Awards wil de voedingsindustrie studenten uit het hoger onderwijs motiveren om te kiezen voor een carrière in de lekkerste sector. De jaarlijkse opdracht luidt om een duurzaam en innovatief voedingsproduct te ontwikkelen, maar door de coronacrisis verliepen de juryvoorstelling en prijsuitreiking dit jaar allemaal digitaal en vanop afstand. Het goud ging naar een yoghurt verrijkt met walnoten en microalgen van de Université Catholique de Louvain, terwijl Stef Maes, Jeroen Joris, Clara Breugelmans, Marie Janssenswillen, Gitte Wuijts en Michaël Vlaeminck het gegeerde zilver veroverden met hun perenkoekje PoirOat.

PoirOat is een combinatie van het Franse woord voor peer en het Engelse woord voor haver, meteen een verwijzing naar enkele ingrediënten van hun vindingrijke voedingsproduct. Maar dat je de term kennelijk uitspreekt zoals de naam van die wereldberoemde Belgische detective met de voornaam Hercule uit de koker van Agatha Christie, geeft aan dat de zes studenten van de opleiding Agro- en Biotechnologie van Thomas More Geel ook een neus voor marketing hebben.

Bij eerdere succesvolle deelnames concentreerden de Geelse teams zich al op het gebruik van restafvalstromen, bijproducten van een productieproces die normaal tot afval of bijvoorbeeld veevoeder verwerkt worden. In PoirOat zijn zelfs verschillende van die reststromen geïntegreerd.

“Het koekje bestaat voor zestig procent uit Belgische conferenceperen”, klinkt het. “Door de pulp van die peren te combineren met bruine rijstmeel en wei-eiwitten hebben we de textuur van een koekje bekomen zonder dat we tarwe hoefden te gebruiken.” Daardoor is het glutenvrij, maat toch vezelrijk. Naast de perenpulp vormt ook wei een reststroom, in dit geval van de zuivelproductie.

Het product mikt op de moderne mens die nauwelijks nog tijd neemt voor een ontbijt. “Het is al langer een duidelijke trend dat mensen het ontbijt overslaan omdat ze geen tijd hebben of er niet de moeite in willen steken om het te bereiden”, zegt Stef Maes. “PoirOat is een kant-en-klaar product, een snelle hap die toch veelzijdig, gezond en lekker is.”

Om te vermijden dat ontbijtkoekjes kauwen de moderne mens snel gaat vervelen, hebben de studenten er meteen maar acht verschillende smaken van ontwikkeld. “We hebben in ieder geval ondervonden dat het niet zo eenvoudig is om een compleet nieuw voedingsproduct te bedenken en ontwikkelen. Het vergt veel experimenteren en aanpassen. Al maakt dat het net zo boeiend”, besluit Clara Breugelmans.
De studenten van de opleiding Agro- en Biotechnologie van Thomas More en hun collega's van Biowetenschappen van KU Leuven op de Geelse campus kunnen een fraai palmares aan Ecotrophelia Awards voorleggen. In 2013 won Thomas More met Clookies, een zoute knabbel op basis van draf, het bijproduct van bierbrouwen, de eerste prijs. Zilver was er dat jaar overigens voor Panizalgia, een brood op basis van algen en hennep, ook van studenten van Thomas More. In 2016 haalde Thomas More zilver met Broat, een glutenvrije havercracker in vijf smaken met kaaswei als reststroom, goud was er een jaar later voor de glutenvrije pasta Tagliavena, op basis van havermout, wei, rijstgriesmeel en lijnzaad.
In 2018 rijfde KUL de eerste prijs binnen met Bizza, een pizzadeeg waarin een reststroom van de Oud-Turnhoutse brouwerij Het Nest was verwerkt. En ook StratiVeg, een bladerdeeg met 30 procent aan groentes en met minder vetten, van de KUL won vorig jaar de hoogste prijs.

Bron: Het Nieuwsblad

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