nieuws

Zomerdrankjes kunnen 3.500 ton komkommers redden

nieuws

Een cateringbedrijf in Merelbeke experimenteert met recepten om zowat 3.500 ton komkommers van de afvalhoop redden. Onderzoekers van het ILVO (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek) hebben een methode ontwikkeld waarmee het saprendement van de groente erg hoog ligt. Dat kan een oplossing zijn voor het overschot dat sinds de coronacrisis is ontstaan. Door de sluiting van restaurants en evenementen is in mei wellicht 40 procent van de komkommers niet verkocht, goed voor ruim 3.500 ton.

17 JUNI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:55

Een cateringbedrijf in Merelbeke experimenteert met recepten om zowat 3.500 ton komkommers van de afvalhoop redden. Onderzoekers van het ILVO (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek) hebben een methode ontwikkeld waarmee het saprendement van de groente erg hoog ligt. Dat kan een oplossing zijn voor het overschot dat sinds de coronacrisis is ontstaan. Door de sluiting van restaurants en evenementen is in mei wellicht 40 procent van de komkommers niet verkocht, goed voor ruim 3.500 ton.
Komkommers kan je in tijden van overproductie vrijwel zuurstofloos persen. Het daarna geconcentreerde sap heeft volgens ILVO-voedingsonderzoekers potentieel als gezonde, frisse smaakbrenger in commerciële zomerdrankjes.

De techniek is interessant omdat komkommer erg voedzaam is, al bestaat het voor 95 procent uit water. De caloriewaarde is laag maar de groente heeft een hoge voedingswaarde door de aanwezige vezels, vitaminen, antioxidanten en mineralen. Het proces is erop gericht om de voedingswaarde en smaak van komkommer maximaal te behouden en te stabiliseren, en tegelijk het volume te reduceren.

Na versnijding en vermaling tot puree probeerden de onderzoekers het sap en de vaste vezel te scheiden met een innovatieve spiraalfilterpers. Het sap en de pulp worden hierin onder vacuümomstandigheden gewonnen. Zuurstof komt tijdens de persing amper in aanraking met het product, waardoor oxidatie (of afbraak) van antioxidanten maximaal werd vermeden, en waardoor ook het saprendement verhoogt.

Cateringbedrijf Atelier M gaat aan de slag met het uitgeteste verwerkingsproces en stelt drankjes samen om op de markt te brengen.“Ons bedrijf streeft naar een zero waste aanpak”, vertelt Michaël Verlinden van Atelier M. “We zetten volop in op de verwerking van plantaardige reststromen. Samen met ILVO zijn we ook betrokken in het Interreg project ‘Food from Food’. In dat onderzoeksproject hebben we gezocht hoe we reststomen uit de witloofverwerking konden toepassen in dranken. De eerste resultaten zijn alvast veelbelovend.”

ILVO bekijkt wat er voor innovatie van de voedingssector kan worden gedaan. Vandaar dat er dergelijke onderzoeken worden geïnitieerd. “Het is onze missie om de resultaten vervolgens
over te brengen naar de sector en om de juiste actoren met elkaar in contact te brengen”, zegt onderzoeker Bart Van Droogenbroeck. “ILVO zet al jaren zich in om reststromen een nieuw leven te geven. We zetten onze kennis en apparatuur in om bij te dragen aan het verder optimaliseren van de benutting van biomassa, ook in tijden van deze coronacrisis.”

Bron: Belga / 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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada