

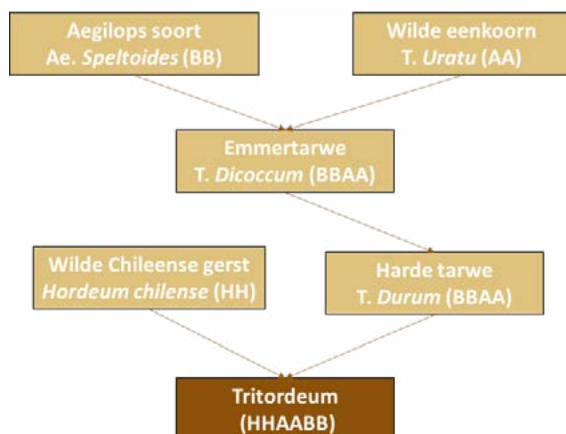
TRITORDEUM

Tritordeum bevat 50% minder gluten dan tarwe, maar is niet glutenvrij

Elke maand nemen we in **Onze Passie granen/ pseudogranen** onder de loep. Deze maand is het de beurt aan een recent ontwikkeld graan, **tritordeum**.

Introductie

Tritordeum (*x Tritordeum* Ascherson et Graebner) is een hexaploïde graansoort. Het graan is een kruising tussen harde tarwe (*Triticum durum*) en wilde Chileense gerst (*Hordeum chilense* Roem. Et Schulz). Een ander voorbeeld van dergelijke kruising is triticale, dit is echter een kruising tussen rogge (*Secale spp.*) en tarwe (*Triticum spp.*). Tritordeum werd ontwikkeld in de jaren '70 door een groep onderzoekers van het IAS (Institute of Sustainable Agriculture) van de Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) in Spanje. Het is dus een kruising geïnduceerd door de mens, maar dat betekent niet dat het een genetisch gemodificeerd organisme (GGO) is! Net zoals bij triticale werden de klassieke kruisings technieken toegepast. Tegenwoordig wordt tritordeum voornamelijk geteeld in de Mediterrane regio: Spanje, Italië en Zuid-Frankrijk. In België is de graansoort nog relatief onbekend.



Teeltkarakteristieken

Tritordeum is een naakte graansoort. De opbrengst ligt tussen 1,05 en 2,41 ton/ha met een gemiddelde van 2 ton/ha. Tritordeum wordt gemiddeld 115 cm hoog (89-147 cm) en is beter bestand tegen droogte en hogere temperaturen dan tarwe en triticale soorten. Hierdoor heeft het gewas veel potentieel om in het droge, hete Middellandse klimaat te overleven. Bovendien is tritordeum redelijk goed resistent tegen pathogenen, voornamelijk schimmels en bladluizen.

Sensorisch

Tritordeumkorrels zijn kleiner dan durumkorrels en hebben een typische gouden kleur. Door hun grootte hebben ze ook een lager 1000 korrelgewicht: 33-44 g. Tritordeum heeft een zachte en zoete, licht nootachtige smaak en ruikt geroosterd.

Nutritioneel

Tritordeum heeft een hoog eiwitgehalte: 14-25% , afhankelijk van o.a. bemesting, locatie en oogstjaar. Het aminozuurprofiel is gelijkaardig aan dat van tarwe, rogge en triticale. Het vetgehalte (ongeveer 2,8%) is gelijkaardig aan tarwe en bestaat voornamelijk uit oliezuur (onverzadigd vetzuur). Het totaal vezelgehalte, gemiddeld 10%, is iets lager dan tarwe. Tritordeum is een goede bron van mineralen, voornamelijk calcium, kalium en natrium. De vitamines in tritordeum zijn zoals andere tarwesoorten voornamelijk van de B-groep.

Tritordeumbrood heeft een aangename kleur en smaak

Voor de warme bakker

DEEGEIGENSCHAPPEN

- bevat gluten!
- zwakkere gluteneigenschappen
- Zeleny-waarden < 25 ml

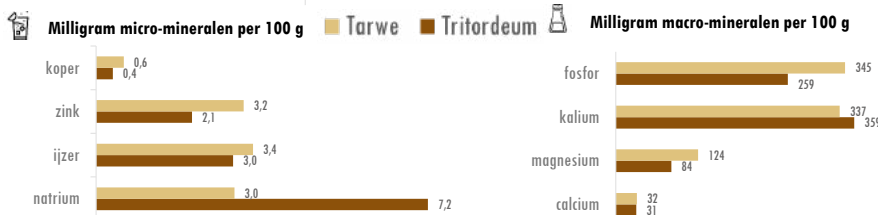
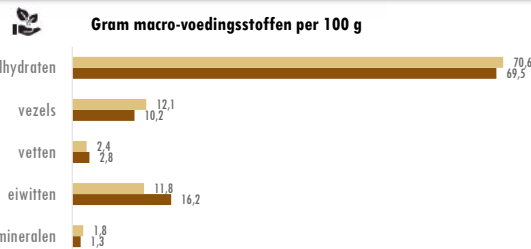
- goed verwerkbaar
- licht kleverig
- daling deegkwaliteit bij 100% tritordeumdeeg

BROODEIGENSCHAPPEN

- inmenging heeft effect op kruimkleur: gelere broden
- volumedaling vanaf 50% inmenging
- 100% tritordeumbrood heeft hardere kruim



Is tritordeum voedzamer dan de huidige broodtarwe?



Bronnen



Tritordeum bloem



Tritordeum meel



Tritordeum

Waarom interessant in bakkerijproducten?

Tritordeum bevat veel luteïne (een antioxidant), waardoor het geler kleurt. Tritordeum bevat 50-60 % minder gluten dan tarwe, maar is niet glutenvrij en dus niet geschikt voor mensen met glutenintolerantie of tarweallergie.

Toepassingen

Tritordeumbrood heeft een aangename geur en smaak. Het volume daalt vanaf een 50% inmenging. 100% tritordeumdeeg wordt licht kleverig, maar blijft verwerkbaar. Door de aanwezige carotenen kleurt het kruim duidelijk geler. Omdat het graan nauw verwant is aan harde tarwe, geeft tritordeumpasta ook bevredigende kookeigenschappen en een mooie gele kleur. Verder kunnen ook koekjes, cake of ander gebak met de bloem of het meel gebakken worden. Ook bier, pizzadeeg, wafels en toast van tritordeum behoren tot de mogelijkheden.

