

Alternatieve granen is een zeer brede term. In totaal zullen er 7 worden onderzocht, opgesplitst in drie subcategorieën:

- Oertarwes: emmerkoorn, eenkoorn en khorasan
- Pseudogranen: amarant, quinoa en boekweit
- Andere: teff

“De bedoeling van het project is het potentieel onderzoeken op verschillende vlakken”, vertelt Filip Van Bockstaele. “Het project is opgedeeld in vier werkpakketten:

WERKPAKKET 1

Wat is reeds beschreven in de literatuur mbt deze alternatieve granen? De kennis die we opdoen, zal worden gebundeld en gecommuniceerd naar de stuurgroep, die bestaat uit een twintigtal bedrijven (molens, kleine bakkers, industriële bakkers, grondstofleveranciers) en organisaties waaronder Bakkers Vlaanderen.

WERKPAKKET 2

Screening beschikbare grondstoffen van de alternatieve granen: wat is de chemische samenstelling? Wat zijn de sensorische, nutritionele en functionele eigenschappen en de economische haalbaarheid van de grondstoffen en producten? Hoe denkt de consument hierover en in welke mate is hij bereid om hiervoor te betalen? We organiseren ook smaaksessies zodat de stuurgroep voeling krijgt met de verschillende grondstoffen.

WERKPAKKET 3

Op basis van de screening kunnen we met de stuurgroep grondstoffen uitkiezen die we wensen toe te passen in de eindproducten van een bakkerij. We hebben er op voorhand vier geselecteerd: traditioneel brood, glutenvrij brood, cake en koekjes. “We werken met grondstoffen die commercieel beschikbaar zijn zodat bakkers onmiddellijk aan de slag kunnen gaan met onze resultaten. Dit werkpakket wordt praktisch aangepakt met casestudies en validaties bij de deelnemende bedrijven.

WERKPAKKET 4

Een TETRA-project beoogt een brede kennisverspreiding naar de volledige sector. Er staan studiedagen en workshops op het programma en we bekijken ook de mogelijkheid om ons project op de beurzen Broodway en Bibac Plus in 2019 voor te stellen. Uiteindelijk willen we onze resultaten bundelen in een soort praktijkgids/handleiding voor de ambachtelijke bakkers om er praktisch mee aan de slag te gaan.

Op welke resultaten hopen jullie?

“We streven naar nutritionele verbeterde producten op zich maar in het algemeen hopen we het dalende broodverbruik tegen te gaan. We hopen dat er een markt is voor die alternatieve granen. We willen het brood in de kijker zetten in de hoop dat de consumptie verhoogt. Het einddoel is het ontwikkelen van nieuwe producten die sensorisch aanvaardbaar zijn voor de consument, die een nutritionele meerwaarde hebben en, belangrijk voor de bedrijven, dat het een econo-

**We willen het
brood in de
kijker zetten
in de hoop dat
de consumptie
verhoogt**

mische meerwaarde brengt. Dat is uiteindelijk ook de bedoeling van een VLAIO-project: meer omzet en tewerkstelling creëren in Vlaanderen.”

Studenten werken mee

Zowel in ALTERGRAIN als ALTERBAKE is de participatie van studenten van Hogeschool Gent en Universiteit Gent een belangrijk aspect. Zowel bachelor (agro- en biotechnologie) als masterstudenten (biowetenschappen: voedingsindustrie) worden betrokken via projectwerking, bachelorproef of masterproef. Bachelorstudenten hebben dit jaar reeds een innovatieve granola-reep ontwikkeld op basis van alternatieve granen. Volgend jaar gaan de studenten een koekje ontwikkelen op basis van alternatieve granen met verwerking van reststromen en suikerreductie.”

Taken stuurgroep?

het project mee sturen, invulling geven. Zo willen we een validatie uitvoeren door een product door hen te laten maken en dat zij dit aanbieden in hun winkel zodat we kunnen kijken hoe de consument hierop reageert.

Schrijf je nog in!

Het project start op 1 oktober 2017 en eindigt september 2019. Om te resulteren in succesvolle producten is echter ook voldoende kennis nodig over de gronstofeigenschappen en verwerkingsmogelijkheden van de korrel tot het afgewerkte product. Bedrijven die geïnteresseerd zijn en het project wensen te steunen, kunnen zich nog steeds melden.

Interesse? Gelieve contact op te nemen met:

Dr. Ir. Filip Van Bockstaele
filip.vanbockstaele@ugent.be – 092432494
Universiteit Gent, Labo voor graantechnologie

Ing. Melissa Camerlinck
melissa.camerlinck@hogent.be
Hogeschool Gent, Vakgroep natuur- en voedingswetenschappen