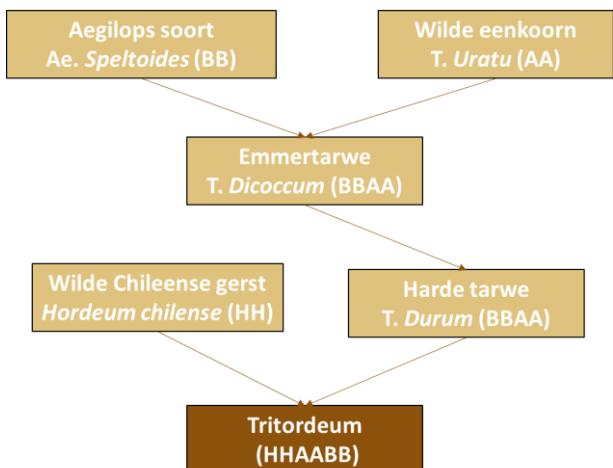


TRITORDEUM



Een recent ontwikkeld graan



in het Latijn: *x Tritordeum* Ascherson et Graebner
kruising tussen harde tarwe en wilde gerst
zowel hexa- als octoploïde soorten

ontwikkeld in jaren 70 in Spanje
klassieke kruisings technieken zijn toegepast: geen GGO!
vandaag voornamelijk geteeld in Spanje, Italië en Zuid-Frankrijk

Van akker...



Aar

opbrengst: gemiddeld 2 ton per hectare
zowel biologische als conventionele teelt
gewasbeschermingsmiddelen zijn nog niet toegelaten in België en Nederland



89-147 cm



Rijpe aar

naakte graansoort
duizendkorrelgewicht = 33-44 g
beter bestand tegen droogte en hoge temperaturen
hectolitergewicht = ongeveer 70 kg/hl



Meel



Korrel

kleinere graankorrel
typisch goudkleurige korrel
zachte, zoete, licht nootachtige smaak
geroosterde geur



Bloem

... tot warme bakker

DEEGEIGENSCHAPPEN

bevat gluten!
zwakkere gluteneigenschappen
Zeleny-waarden < 25 ml

goed verwerkbaar
licht kleverig
daling deegkwaliteit bij 100% tritordeumdeeg

BROODEIGENSCHAPPEN

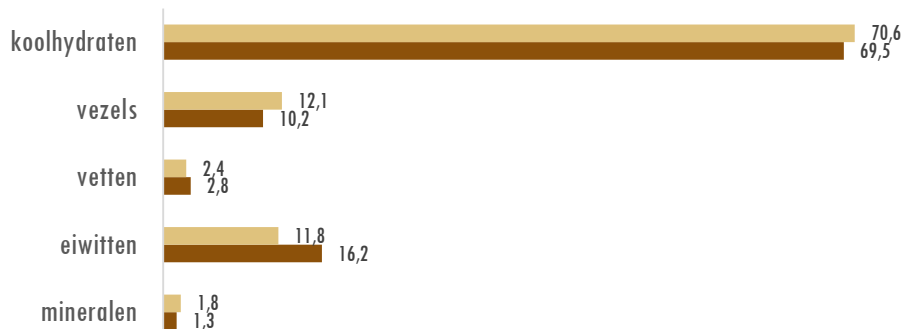
inmenging heeft effect op kruimkleur: gelere broden
volumedaling vanaf 50% inmenging
100% tritordeumbrood heeft hardere kruim



Is tritordeum voedzamer dan de huidige broodtarwe?



Gram macro-voedingsstoffen per 100 g



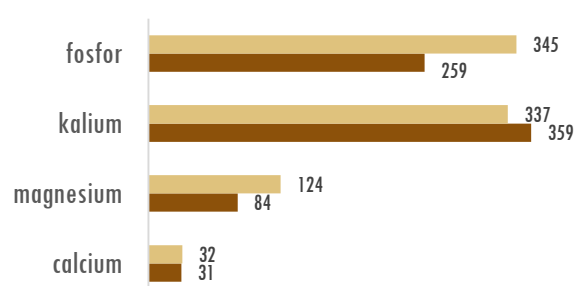
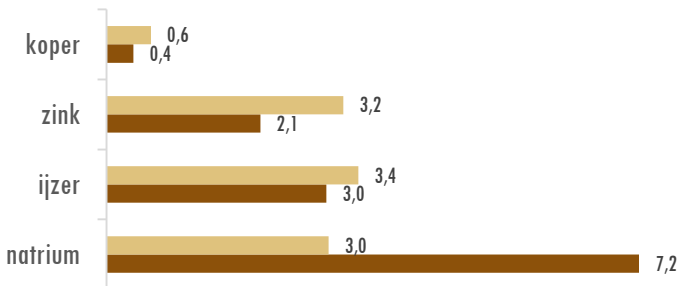
Milligram micro-mineralen per 100 g

■ Tarwe

■ Tritordeum



Milligram macro-mineralen per 100 g



Bronnen

- Casadesús, J., & Villegas, D. (2014). Conventional digital cameras as a tool for assessing leaf area index and biomass for cereal breeding. *Journal of Integrative Plant Biology*, 56(1), 7–14.
- Erlandsson, A. (2010). Tritordeum Evaluation of a new food cereal. Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden.
- Martín, A., Alvarez, J. B., Martín, L. M., Barro, F., & Ballesteros, J. (1999, September 1). The development of tritordeum: A novel cereal for food processing. *Journal of Cereal Science*. Academic Press.
- Martín, A., Martínez-Araque, C., Rubiales, D., & Ballesteros, J. (1996). Tritordeum: Triticale's New Brother Cereal. In *Triticale: Today and Tomorrow* (pp. 57–72). Springer, Dordrecht.
- Agrysys. (2015). Tritordeum. Retrieved from <http://tritordeum.com>
- TETRA project ALTERBAKE: Toepassingsmogelijkheden van alternatieve granen in de ontwikkeling van innovatieve bakkerijproducten (2017-2019)