Azijn van appelschillen

Gewas	Appel *Malus domestica*
Gewasdeel	Vrucht
Toepassingsgebied	Voedsel & diervoeder
Status	Ontwikkelingsfase
Relevante plantenstoffen	Schillen Suikers

Beschrijving

Marle van de Ven, een studente Food Innovation uit Nederland, nam deel aan het zinvolle ondernemerschapsprogramma. In dit programma kom je te weten wat je sterke punten en talenten zijn en vervolgens werk je met een 'Purpose' aan een maatschappelijk probleem. Haar doel is om voedselverspilling in Nederland op te lossen, wat een zeer gecompliceerd probleem is. Daarom begon ze zich eerst te concentreren op de hoeveelheid restproductstromen. Elk jaar wordt meer dan 2000 ton gefermenteerd voor energieproductie, verbrand of gestort. In de appelsector is er een aanzienlijke hoeveelheid appelreststromen die ondergewaardeerd zijn.

Daarom heeft Marle Peel Good ontwikkeld. Met Peel Good geeft ze waarde aan appelschillen, door er een smakelijke appelazijn van te maken. Deze azijn is heerlijk als smaakstof in dressings en marinades. Wanneer je Peel Good appelazijn koopt, kan het fruit zelf worden gebruikt voor menselijke consumptie, omdat Peel Good de schillen gebruikt die anders op een stortplaats belanden.

Voor- en nadelen

- Circulaire economie
- Opwaardering van reststromen

Gebruikte conversiemethoden

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie

Bronnen

https://has.nl/nl/has-food-experience/foodjaarboek/2019/green-tech/peel-good

Website van initiatief