

Dipsaus van gefermenteerde doperwten



Gewas

Erwt

Pisum sativum L.

Gewasdeel

Zaad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar

Relevante plantenstoffen

Proteïnen

Vezels

Vitaminen en mineralen

Beschrijving

In de tuinbouwsector zijn er jaarlijks heel wat groenten en fruit die niet in de consumentenketen terechtkomen. Ze zijn te klein, hebben een iets andere kleur of rare vorm. De meeste worden gebruikt voor het maken van compost of worden weggegooid. Daarnaast zijn er ook grote hoeveelheden stengels en bladeren. Binnen het Europees project Bioboost onderzoekt men hoe deze reststromen zo goed mogelijk gebruikt kunnen worden.

Met afgekeurde erwten (gecombineerd met room en munt) ontwikkelde VIVES een duurzame en bovendien frisse en lekkere dipsaus.

Voor- en nadelen

-  Creatie van een gezonde en duurzame snack
 -  Valorisatie van een belangrijke reststroom voor Europa
-

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Malen

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie
