

Eiwitreep van krekels gevoed met zonnebloemdoppen



Gewas

Zonnebloem

Helianthus annuus

Gewasdeel

Zaad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar

Relevante plantenstoffen

Proteïnen

Beschrijving

De cricketbars zijn een idee van Michiel en Anneleen Van Meervenne. Ze zochten naar een gezond alternatief voor de ongezonde snacks in snoepmachines. Op deze manier willen ze de mentaliteit van consumenten veranderen met een laagdrempelig product. Je ziet geen krekels in de bar. Ze worden gedroogd en fijngemalen tot bloem. Een bewuste keuze om insecten mainstream te maken. Een Kriket-bar kost 2 euro. Carrefour probeert het momenteel uit in 120 winkels binnen een straal van 40 kilometer rond de Kriket-site in Brussel. Dit kan worden uitgebreid als de verkoop soepel verloopt. Bij AVEVE zijn de repen normaal in alle branches. De buitenlandse markt is de volgende stap. De bedoeling is om de snacks in de schappen van ongeveer 100 winkels in een Nederlandse keten te plaatsen. Kriket lanceert binnenkort een nieuwe chocoladereep en werkt aan nieuwe producten zoals granola en muesli. De productie van krekels door de Belgische Little Food is gebaseerd op het principe van de circulaire economie, omdat de krekels inderdaad worden gevoed met de overblijfselen van zonnebloem zaden bestemd voor de productie van olie. Als gevolg hiervan zijn het verbruik en de verspilling van grondstoffen beperkt.

Voor- en nadelen

-  Valorisatie van een belangrijke reststroom voor Frankrijk
 -  Circulaire economie
 -  Creatie van een gezonde en duurzame snack

 -  Insecten zijn nog steeds duur en opschaling van de productie is nodig
-

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Persen

Bioconversie

Insecten
