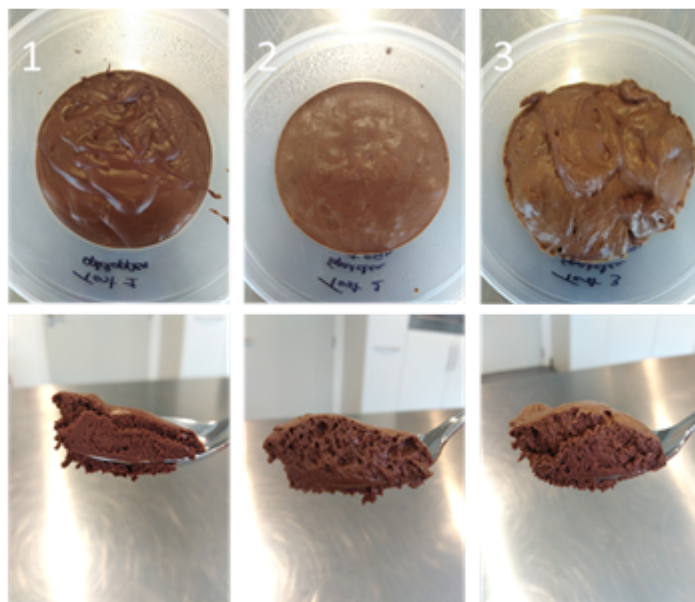


Eiwitvervanger van kikkererwten en sojabonen kookvloeistoffen



Gewas

Erwt

Pisum sativum L.

Kikkererwt

Cicer arietinum

Sojaboon

Glycine max

Gewasdeel

Zaad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Openbaar

Relevante plantenstoffen

Saponinen

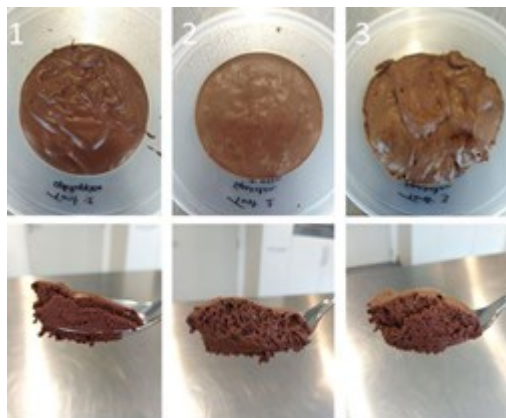
Beschrijving

ILVO onderzocht de mogelijkheden om het kookwater (= bijproduct), ook wel aquafaba genoemd, uit de verwerking van kikkererwten en sojabonen te valoriseren. Hiervoor werkte ILVO samen met een Vlaamse bedrijf dat biologische vleesvervangers produceert en grote hoeveelheden kookwaterbijproducten genereert. Het kookwater bevat saponinen, dit zijn bio-actieve stoffen die een 'schuimend/opkloppend' effect geven aan het kookwater.

Het opgeklopte kookwater werd gebruikt ter vervanging van eiwit om veganistische chocolademousse, een veganistische kaasbereiding en veganistische boter te maken.

ILVO heeft onderzocht hoe bijproducten van de verwerking van kikkererwten en sojabonen in het kookwater op de markt kunnen worden gebracht. Valorisatie van het kookwater is geïnspireerd op de 'aquafaba'-recepten die overvloedig op het internet te vinden zijn, waarbij kikkererwtenkookwater of restvloeistoffen uit kikkererwtenvoedselblikken gebruikt kunnen worden als eiwitvervanger voor veganisten. Recepten werden ontwikkeld om veganistische chocolademousse, een veganistische kaasbereiding en veganistische boter te maken.

Voorbeelden van eindproducten



Veganistische chocolademousse

Recept 1: pure chocolade (70%), aquafaba (van kikkererwten uit blik), agavesiroop. Recept 2: pure chocolade (70%), aquafaba (van kikkererwten uit blik), agavesiroop, ciderazijn. Recept 3: pure chocolade (70%), aquafaba (van kikkererwten uit blik), kokosmelk (boter), kristalsuiker.



Veganistische kaasbereiding

Recept 1: Kaasbereiding met cashewnoten: cashewnoten, aquafaba (sojaboon kookvocht), appelp ciderazijn, groentebouillon, tapioca, voedingsgist, zout, knoflookpoeder. Voeg alle ingrediënten toe in een blender of keukenrobot (zoals Thermomix). Meng tot het mengsel glad is en geen klontjes meer bevat. Verplaats het mengsel naar een pan en begin te verwarmen op een lage stand. Laat het mengsel sudderen tot het dikker is geworden en een "rekbare" consistentie begint te ontwikkelen (vergelijkbaar met gesmolten kaas). Giet het mengsel in een vorm, laat het licht afkoelen alvorens het een nacht in de koelkast te bewaren.

Recept 2: Kaasbereiding met kikkererwten: gekookte kikkererwten, aquafaba (sojaboon kookvocht), appelp ciderazijn, groentebouillon, tapioca, voedingsgist, zout, knoflookpoeder. Voeg alle ingrediënten toe in een blender of keukenrobot (bijv. Thermomix). Meng tot het mengsel glad is en geen klontjes meer bevat. Breng het mengsel over in een