

Fermentatie van vreemd gevormde en overtollige groenten



Gewas

Wortel

Daucus carota

Paprika

Capsicum annuum L.

Gewasdeel

Vrucht

Wortels / Knollen

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Relevante plantenstoffen

Koolhydraten

Vitaminen en mineralen

Vezels

Beschrijving

Camp's plukt groenten, maalt mosterd en maakt augurken al meer dan honderd jaar met veel respect voor de geschiedenis en werkt aan een duurzame toekomst met meer lokale hulpbronnen en een beter gebruik van bijproducten in hun eindproducten.

Fermentatie van bepaalde groenten heeft veel potentieel om deze uitdagingen aan te gaan en nieuwe verrassende recepten te ontwikkelen zoals: prépare met stukjes gefermenteerde rode kool, gefermenteerde prei op een toast met een terrine en kimchi van wortels als een heerlijk bijgerecht. De opties zijn bijzonder talrijk: door vergisting van groenten die verloren dreigen te gaan, helpen ze boeren vooruit, verrijken ze hun keuzes en krijgen ze een vergeten opslagtechniek van onder het stof en uiteindelijk brengen ze gezonde producten op de markt.

Voor- en nadelen



Opwaardering van reststromen

Gebruikte conversiemethoden

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie
