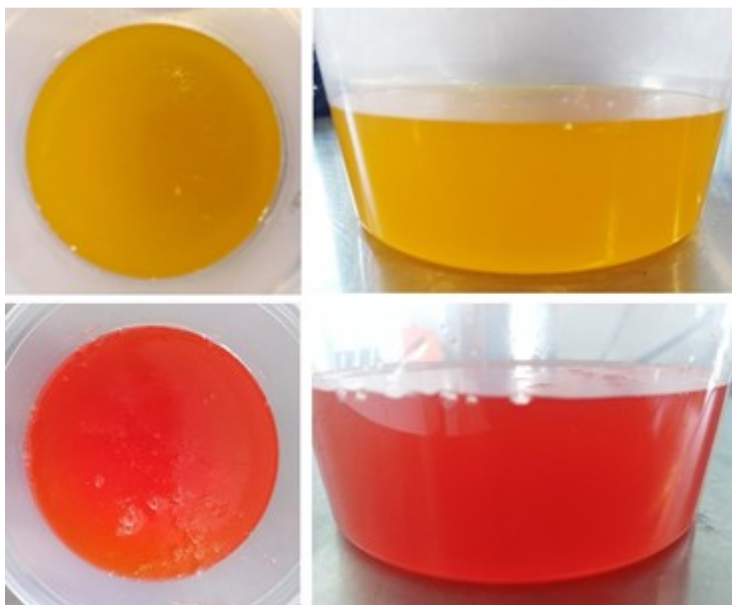


Jam gemaakt van bijproducten van puntpaprika



Gewas

Paprika (Puntpaprika)

Capsicum annuum L.

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Openbaar

Beschrijving

ILVO gebruikte klasse 2 afgedankte puntpaprika's om bereidingen met toegevoegde waarde te creëren. Het gebruik van puntpaprika's uit klasse 2 heeft geen invloed op de smaak en kleur van het eindproduct (= verwerkt product). Jam en gelei van paprika's werden gecreëerd om de afgekeurde puntpaprika's te valoriseren voor de lokale markt, zonder dat dit via de grote winkelketens verloopt.

De puntpaprika's die we gebruikten voor het maken van waardeverhogende bereidingen waren klasse 2 afgekeurde puntpaprika's. Deze bijproducten zijn qua algemene kwaliteit en smaak vrijwel identiek aan de geselecteerde puntpaprika's van klasse 1 voor de versmarkt.

De klasse 2 haalde echter niet de laatste sortering en visuele kwaliteitscontrole voor de verkoop op de versmarkt. Ze werden vooral afgekeurd omwille van oppervlakkige beschadigingen aan de schil (schaafwonden, deuken, vlekken en kneuzingen), of een atypische vorm (gevouwen, gerimpeld,...) die ze minder aantrekkelijk zou maken voor de doorsnee klant.

Dit zijn subjectieve kwaliteitscontroleparameters die geen invloed hebben op de uiteindelijke smaak en kleur van het eindproduct na verwerking van de paprika's. Daarom werden verschillende toepassingen voor afgedankte puntpaprika's ontwikkeld om puntpaprikaconfituur en -gelei te maken en zo de afgedankte paprika's te valoriseren voor de lokale markt zonder dat ze door de grote winkelketens of andere tussenpersonen gaan (bij voorkeur voor toepassingen met een korte keten, rechtstreeks van producent tot klant).

Voorbeelden van eindproducten



Rode puntpaprika confituur

Ingrediënten: Rode puntpaprika, geraffineerde suiker, Imperial Pec Plus
Recept: ✓ Versnijdt de gereinigde rode puntpaprika met een mixer (thermomix). ✓ Suiker toevoegen. ✓ Kook het mengsel van paprika's en suiker zachtjes gedurende ± 20 minuten. ✓ Voeg Pec Plus toe en laat het ongeveer 2 minuten koken. ✓ De jam is klaar voor gebruik na het afkoelen.



Gele puntpaprika confituur

Ingrediënten: Gele puntpaprika, geraffineerde suiker, Imperial Pec Plus.
Recept: ✓ Versnijdt de gereinigde rode puntpaprika met een mixer (thermomix). ✓ Suiker toevoegen. ✓ Kook het mengsel van paprika's en suiker zachtjes gedurende ± 20 minuten. ✓ Voeg Pec Plus toe en laat het ongeveer 2 minuten koken. ✓ De jam is klaar voor gebruik na het afkoelen.

