

Melkzuur uit preigroen



Gewas

Prei

Allium ampeloprasum var. *porrum*

Gewasdeel

Blad

Toepassingsgebied

Fijn-chemicaliën

Status

Ontwikkelingsfase

Relevante plantenstoffen

Koolhydraten

Beschrijving

Studenten van HAS Hogeschool hebben onderzoek gedaan in opdracht van 'Het Groentenhof', een preiproducent uit Vlaanderen. Er wordt dagelijks 2,5 ton preigroen geproduceerd tijdens de verwerking van prei. Preigroen is een restproduct en wordt momenteel gebruikt als groene mest. Het effect op het gebruik van kunstmest is echter beperkt en draagt nog steeds bij aan de uitstoot van broeikasgassen en de uitspoeling van voedingsstoffen. Melkzuurproductie door gisting kan een goed alternatief zijn voor het gebruik van preigroen. Daarom was de uitdaging van de studenten om te bestuderen hoe ze zoveel melkzuur konden produceren door gisting van preigroen.

Voor- en nadelen

-  Valorisatie van een belangrijke reststroom voor Europa
 -  Circulaire economie
-

Gebruikte conversiemethoden

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie

Bronnen

<https://has.nl/nl/has-food-experience/foodjaarboek/2019/green-tech/future-leek-green>

Website van initiatief