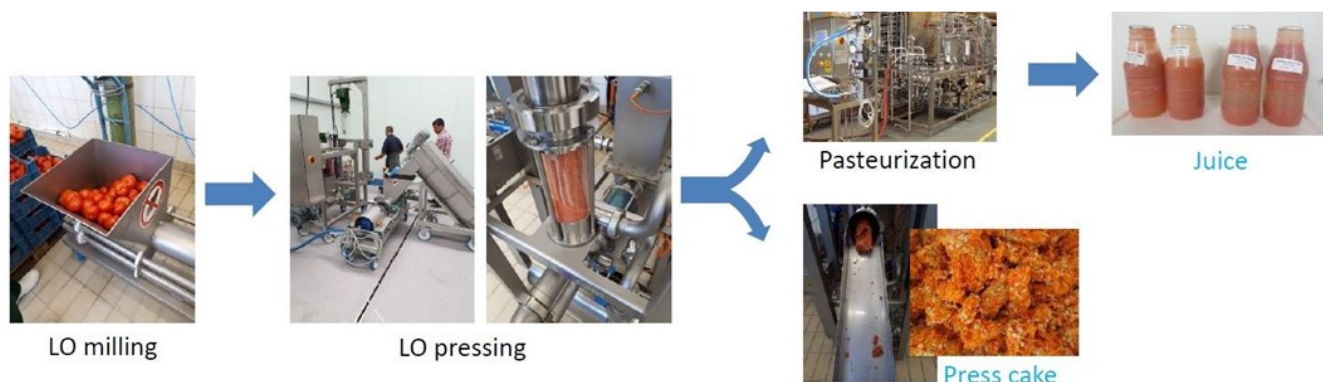


Tomatensap van 2e klasse tomaten



Gewas

Tomaat

Solanum lycopersicum L.

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Deels openbaar

Beschrijving

[FoodPilot](#) van ILVO heeft in samenwerking met [Tomabel](#) de mogelijkheid onderzocht om verse tomaten (klasse II) die om esthetische redenen (vlekken, afwijkende vorm) werden afgekeurd, te verwerken en om te zetten in marktrelevante verwerkte voedingsmiddelen.

Tomabel werd in 1996 opgericht als kwaliteitslabel voor tomaten en is uitgegroeid tot een vertrouwde naam voor hoogwaardige groenten en fruit. Het Tomabel-kwaliteitslabel werd geïntroduceerd als reactie op de grote hoeveelheid bulkproducten die toen op de markt werden gebracht.

Voor de ontwikkeling van een product met toegevoegde waarde op basis van klasse II-tomaten zijn drie recepten voor tomatensap ontwikkeld. Een tomatensap werd verkregen na het zuurstofarm persen van de klasse II tomaten met de VacuIQ vacuümfilterpersen bij ILVO Food Pilot. Dit sap werd gepasteuriseerd om bederf te voorkomen en diende als basisingrediënt voor de tomatensaprecepten.

Voorbeelden van eindproducten

Tomatensap met basilicum.

Een vertrouwelijk recept ontwikkeld door Tomabel voor vers tomatensap, met een subtiele smaak van basilicum.

Tomatensap met selderij.

Een vertrouwelijk recept ontwikkeld door Tomabel voor vers tomatensap, met een subtiele smaak van selderij.

Tomatensap met pittige smaak.

Een vertrouwelijk recept ontwikkeld door Tomabel voor vers tomatensap, met een pittige smaak

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Persen

Separatie
