

VeggieSlices van geredde groenten



Gewas

Tomaat

Solanum lycopersicum L.

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Deels openbaar

Relevante plantenstoffen

afgekeurde vruchten

Beschrijving

De aanleiding van het initiatief is de wereldwijde voedselverspilling. Niet alleen bij de consument, maar ook in de kassen en tijdens de productie gaat een groot deel van het voedsel verloren.

Dit deel van de groenten en fruit voldoen onder andere niet aan de strenge kwaliteitseisen die door de afnemers worden gesteld (juiste vorm, kleur en afwezigheid van bruine vlekjes, et cetera).

Gevolg is dat er veel goed voedsel verloren gaat. Ook de producten uit de reststromen zitten boordevol smaak en goede voedingsstoffen.

Door het ontwikkelen van een nieuw, gezond en lekker product wordt een nieuwe waarde gegeven aan deze reststromen. En dit product is VeggieSlices: gedroogde plakken op basis van (vrucht)groenten, zoals tomaat.

Er zijn verschillende toepassingsmogelijkheden voor de gedroogde groenteplakken. Denk aan wraps, broodbeleg of als 'norivel' bij sushi.

Voor- en nadelen

-  Gezonde voeding
-  Opwaardering van reststromen
-  Ontwikkeling van een nieuw product

-  Lang productieproces door droogtijd (ca. 7 uur)
-  Uitdagingen in opschaling van product

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Opwaarderen

Bronnen

<https://wijnholland.nl/veggieslices/> Website van initiatief

[VeggieSlices winnaar van de Wij Inholland award 2019](#) Publicatie

[Gedroogde groenteplakken tegen verspilling](#) Publicatie