

Yacónpulp-ijs



Gewas

Yacón (Appelwortel)
Smallanthus sonchifolius

Gewasdeel

Wortels / Knollen

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Ontwikkelingsfase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar


Beschrijving



Na veel testen slaagde VIVES erin om een smakelijk en gezond yacón-ijs te maken binnen het BioBoost-project. Dit bleek een veel grotere uitdaging dan oorspronkelijk gedacht. Doelstellingen van het onderzoek zijn: ijs maken van yacón-pulp (een nevenstroom bij het maken van yaconsiroop) met een percentage van 25% yacón en gezonder ijs met minder vet en minder suiker tegen betaalbare prijs (moet vergelijkbaar zijn met dieet ijs) ontwikkelen.

Yacón is een nieuwe groente (wortelgroente), met het voordeel dat het rijk is aan inuline, een prebioticum met gezondheidgevendende eigenschappen (bijv. tegen diarree). Inuline is een koolhydraat (fructo-oligosachariden (FOS)), een verzamelnaam voor suikerketens die niet door mensen worden gemetaboliseerd en dus een lage calorische waarde vertonen die interessant is voor mensen met diabetes of obesitas. Bovendien kan inuline worden gebruikt door de zoete smaak als suikervervanger en inuline heeft ook vetemulgerende eigenschappen die resulteren in minder vet dat nodig is om ijs te maken. Met dit resultaat scoort het yacón-ijs zelfs beter dan dieetijs! Dieetijs is vaak op basis van Stevia en geeft vaak een ongewenste nasmaak. Naast de inuline van de yacón wordt een extra suikervervanger (ongeveer 10%) toegevoegd. VIVES probeert momenteel verschillende suikervervangers.

VIVES werkt nog steeds aan het recept om het ijs op de lange termijn te scopen. Er zijn al marktpartijen geïnteresseerd om dit ijs in de toekomst op de markt te brengen.

Voor- en nadelen

-  Creatie van een gezonde en duurzame snack

-  Yacón is nog niet zo bekend
-  Nieuw product op een concurrerende markt

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Persen

Chemische processen

Verpulpen
