

Valorisatie van restromen van groente en fruit.

Noord-Holland

03-09-2018 - 03-07-2021

Website: www.amsterdamgreencampus.nl



Beschrijving project

Probleem

Bij de teelt en de verwerking van witte kool, paprika, broccoli en tomaten e.d. ontstaan reststromen die niet verwerkt kunnen worden in de voedselketen. Van de groente- en fruitteelt komt 33% niet in de mond van de consument terecht. De innovatieve uitdaging van dit project is om deze reststromen op te waarderen en door te vertalen naar een verdienmodel i.p.v. een verliespost voor de teler.

Aanpak

1. Het fermentatief opwaarderen van verschillende groentemixen op lab- en pilot-schaal.
2. Het valoriseren van het water dat vrijkomt uit het opwerkingsproces.
3. Het maken van een business case vanuit het oogpunt van de mogelijkheid van coöperatieve verwaarding en vanuit het perspectief van de teler.

Verwacht resultaat

- Een productieproces voor fermentatief verrijkte groentemengsels op pilotschaal.
- Een productieproces voor opwaardering van restwater op lab- en pilot-schaal.
- Productmonsters met een uitgewerkt product specificatie blad, geschikt voor het uitvoeren van marktonderzoek.
- De product marktverkenning voert tot een indicatie van de verkoopprijs van de innovatie.
- In dit project willen we aannemelijk maken dat gemengde reststromen van groente kunnen worden opgewerkt tot producten met een hogere toegevoegde waarde.



Projectleider:

Niek Persoon - Amsterdam Green Campus

Partners:

Jeroen Hugenholtz en onderzoekers (WUR), onderzoekers (UvA en AERES), Helen Bergman (UvA), Dirk Kramer (G. Kramer & Zonen B.V.), Leon Barendse (Barendse-DC II B.V.), Rian van Dam (Greenport NHN), Ad van Vugt (duurzaam ondernemer).

Contactgegevens:

Niek Persoon | Amsterdam Green Campus
T: 06-46738330 | n.i.m.persoon@uva.nl



“Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling:
Europa investeert in zijn platteland”.