

## CROPEXPLORE – EXPLORATIE VAN ALTERNATIEVE GEWASSEN VOOR TOEPASSING IN VOEDINGSPRODUCTEN

Vanuit de markt is er een duidelijke trend naar een rijker gebruik aan grondstoffen in grondstoffen in dagdagelijkse producten. Deze trend heeft meerdere invalshoeken:

- **Nutritioneel:** Consumenten gaan bewuster om met hun gezondheid en vragen naar nutritioneel rijkere varianten van dagdagelijkse producten en snacks, die liefst ook minder allergenen bevatten
- **Authenticiteit en duurzaamheid:** Consumenten kiezen steeds vaker voor authentieke, lokale en hergevaloriseerde grondstoffen in plaats van grondstoffen afkomstig van industriële massaproductie uit verre landen om de impact van voedselproductie op het milieu te beperken
- **Smaak en functionaliteit:** Consumenten vragen om nieuwe smaken en een rijker aanbod, maar met eenvoudigere recepturen – zoals clean en clear label producten

Voor de industrie betekent dit heel wat opportuniteiten voor productontwikkeling. Dat kan gaan van de het gebruik van alternatieve granen, pseudogranen, fruit en noten, ... in bakkerijproducten of bier tot het gebruik van granen en peulvruchten, noten, groenten, ... als vervanger voor zuivel en vlees of samengestelde (hybride) producten.

Bedrijven vertrekken hierbij gewoonlijk vanuit een 'trial & error' tactiek om nieuwe producten te ontwikkelen, terwijl er in academische kringen heel wat informatie beschikbaar is over eigenschappen van allerhande gewassen waarmee het effect beter zou kunnen ingeschat worden. Doordat de beschikbare info erg gefragmenteerd en weinig systematisch is, is het voor een bedrijf echter moeilijk om het potentieel en het effect van een nieuwe grondstof op voorhand in te schatten, en te vergelijken met andere mogelijkheden.

Dit vierjarig project wil daarom het potentieel van verschillende gewassen in kaart brengen, zowel op gebied van nutritionele kwaliteiten, als technologische functionaliteit en impact op product en smaak, als de duurzaamheidskenmerken en economische haalbaarheid. Aan de hand van bundeling van bestaande data, gecombineerd met nieuwe analyses bij ontbrekende data, kan een totaalbeeld geschetst worden – onder de vorm van een database - dat rekening houdt met verschillende aspecten van een reeks interessante gewassen. In het eerste jaar zal door het verzamelen van bestaande informatie een zo breed mogelijke range van gewassen gescreend worden op een aantal essentiële kenmerken die nodig zijn voor toepassing. In het tweede en derde jaar zal voor de gewassen die potentieel hebben zowel mogelijk data verzameld worden op gebied van nutritionele, technologische (waaronder smaak) en duurzaamheidskenmerken verzameld worden, en waar nodig ontbrekende informatie aangevuld met nieuw onderzoek. Door het laatste jaar te besteden aan implementatie – in eerste instantie voor bakkerijproducten en hybride vleesproducten – zullen ook KMO's, die minder geïnformeerd zijn op gebied van de link tussen technologische en nutritionele specificaties van een grondstof en de impact ervan op het eindproduct, de nodige begeleiding krijgen om te komen tot concrete productontwikkelingen.

Het project moet op die manier bijdragen tot nieuwe producten en een versnelde productontwikkeling voor voedingsbedrijven uit verschillende takken van de industrie, en kan daarbij ook nieuwe kweekopportuniteiten blootleggen voor landbouwers.

