



CARVE Pilot: Verwaarding van zetmeelrijke bijproducten

279photo Studio / Shutterstock, Inc.

Voorkomen van voedselverspilling
door hogere verwaarding van
zetmeelrijke bijproducten



De vraag

“Is het mogelijk om zetmeelrijke bijproducten te verwaarden tot een grondstof die geschikt is voor menselijke consumptie, waardoor voedselverspilling zal afnemen?”

Zetmeelrijke bijproducten van aardappelen zijn na bewerking geschikt als grondstof voor veevoer, materialen en energieproductie. Een hogere verwaarding, waarbij het bijproduct geschikt wordt gemaakt voor menselijke consumptie, levert voordelen op, waaronder het verminderen van voedselverspilling.

Binnen het CARVE project is onderzoek gedaan naar manieren om dit bijproduct geschikt te maken als grondstof voor levensmiddelen waarbij de microbiologische voedselveiligheid geborgd is.

De aanpak

Het huidige productieproces is in kaart gebracht en er is onderzoek gedaan naar de wettelijke aspecten op gebied van levensmiddelenhygiëne. Daarna zijn de microbiologische gevaren van zetmeel, met een aantal oplossingsrichtingen om de microbiologische voedselveiligheid te borgen, beschreven. Tot slot zijn de oplossingsrichtingen geëvalueerd en geïntegreerd binnen het productieproces. Bekijk het volledige stappenplan op www.nowastennetwork.nl/carve.

De resultaten

Het is mogelijk om zetmeelrijke bijproducten van aardappelen, die volgens de wet bestempeld zijn als ‘bijproduct’, te verwaarden tot grondstof voor voedingsmiddelen. Microbiologische gevaren die volgens de nationale en Europese wetgeving geborgd moeten worden om de grondstof te gebruiken voor menselijke consumptie, zijn o.a. *Salmonella*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* en *Listeria monocytogenes*. Het borgen van deze gevaren begint met het borgen van het productieproces t.a.v. procescondities en omgevingscondities. Het ontwikkelde stappenplan laat zien hoe een proces ingericht moet worden om een bijproduct te verwerken tot een grondstof voor levensmiddelen.

Download het op www.nowastennetwork.nl/carve

CARVE

Het project CARVE (*Across supply Chain Action program Reduction of food waste, improved Valorisation & Resource Efficiency*) is een samenwerking tussen de Alliantie Verduurzaming Voedsel en Wageningen Food & Biobased Research om voedselverspilling in de agrifoodketen te verminderen. Gedurende vier jaar gaan bedrijven in de voedselketen, in de vorm van pilots, aan de slag met kennis, instrumenten en beslismodellen. Vanuit de pilots wordt binnen CARVE een toolbox ontwikkeld waarmee bedrijven de preventie en reductie van voedselverspilling als doelstelling kunnen integreren in hun bedrijfsvoering, organisatie en supply chain.

Looptijd en Budget

1 jaar (januari 2016 – december 2016)
€80.000,-

Bedrijfspartijen

- Novidon

Meer informatie is ook te vinden op:
www.nowastennetwork.nl/carve

Contactinformatie

Joost Snels
T +31 (0)317 48 11 55
E joost.snels@wur.nl

Floor Uitterhoeve
T +31 (0)70 336 51 50
E fuitterhoeve@fnli.nl