

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



MFH-PULSES

KETENAANPAK Mengteelt
Tarwe-Veldboon
Toepassingen en afzet

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



KETENAANPAK Mengteelt

Tarwe-Veldboon

ROL MFH-Pulses:

-Inzet Expertise

**levensmiddelentechnoloog en
marktkennis**

-Coördinatie afzet food

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



Oogst mengteelt:

60% veldbonen en 40% tarwe

Ook: 80% veldbonen en 20% tarwe

Doel:

**Zo duurzaam en min mogelijk bewerkt
toepassen in Humane Keten**

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



PRODUCT CONCEPTEN:

- In bakkerij concepten**
- In vleesvervangers**
- In conserven**

Gemengd product schonen en/of malen

PROBLEMEN:

- **Verhouding veldbonen en tarwe verschilt per boer en oogstjaar**

Daarom moet er ook gescheiden product zijn om verhouding te kunnen standaardiseren

- **Schonen van ongerechtigheden**

Veldbonen en tarwe grootte en soortelijk gewicht.

Veldbonen en tarwe ander proces om 'gaar' te krijgen

Daarom eerst scheiden

- **Schil moeilijk malen en vezels geven ander gedrag in applicatie**

Daarom wellicht eerst pellen

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



KOSTEN:

Schonen: min 50-100,= Euro/ton

Pellen: min 175,= Euro/ton per 10 MT

Verlies 30%

Malen: min 100,= Euro/ton

Textureren/extruderen 1,= Euro/kg

Afzet:

1. Mengteelt scheiden

Gescheiden product afzetten

- a. Tarwe hoger eiwit – bakkerijen
- b. Veldbonen Tiffany laag vicine/convicine
☐ vleesvervangers

2. Gemengd product afzetten

- a. Bakkerij concepten met hoog eiwit
- b. Vleesvervangers met compleet aminozuur profiel
- c. Maaltijdzakken met peulvrucht en graan

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



PARTIJEN

Schonen Scheiden

www.zonnespelt.nl

www.schelven.nl Nieuwe Tonge

www.termontthomaes.com

Bakkerijen

www.bakkerijverbeek.nl

www.speltbakkers.nl

www.zonnemaire.nl

www.nmesbaco.com

Veldbonen apart

HERBA

Mullers Muhle

Tarwe apart

Zeelandia

Speltbakkers

Mariët van de Noort Msc.

Freelance Foodscientist specialism pulses, vegetable proteins



MENGTEELT

verwerken;

- In Bakkerij
Speltbakkers
- In
vleesvervangers
MEATLESS
- In Conservern
BONDUELLE



2022/2023

- **Zonnespelt scheiden en schonen**
- **Volgend jaar Van Schelven**
- **Vervolgens: malen tarwe en veldbonen apart en gemengd**
 - **Toepassen**
 - **1. bakkerijen voor broodconcepten hoger eiwit, vezels en lager koolhydraten**
 - **2. Vleesvervangers textuur Meatless/Herba**
 - **3. Conserven Boon, Baltussen, Bonduelle**