



Fruitkruid

Van restfruit naar voedingssupplement

HET PROJECT IN HET KORT

In de fruitstreek wordt jaarlijks veel fruit weggegooid of niet geplukt. 70% van die overschotten wordt momenteel verwerkt tot sappen, siroop ... Er gaat dus ook nog een grote hoeveelheid fruit verloren. Daarnaast wordt veel lokaal fruit gedurende lange tijd in koelkasten bewaard, om pas in de winter op de markt te komen.

Met het project Fruitkruid wil vzw Rups zich inzetten voor een **optimalere verwerking en consumptie van die fruitoverschotten**, en tegelijk een duurzaam alternatief bieden voor het koelen.

Concreet onderzochten we hoe we overschotten fruit door middel van een **optimaal droogproces** kunnen drogen en verwerken tot een **smaakvol fruitpoeder: 'Fruitkruid'**. Daarmee zetten we in op een lange houdbaarheid, maximaal behoud van vitamines en een kleiner energieverbruik. Het drogen van fruit kan op die manier een alternatief bieden voor koelen.

Daarnaast is Fruitkruid ook een **vernieuwend concept** dat mogelijkheden biedt om **gerechten op smaak te brengen** en een extra dimensie toe te voegen aan de (Belgische) keuken. Zo kan appelkruid vleessauzen een natuurlijke fruitige toets geven, of creëert peerkruid een verrassende smaak in thee of patisserie. En hoe vaak wordt enkel de schil van citroenen gebruikt in een cake? Fruitkruid van citroen kan een alternatief vormen voor die natuurlijke citroensmaak, zonder verspilling.

PROJECTGEGEVENS

Dossiernummer: 2018-060
 Looptijd: 12/2018 tot 06/2021
 Subsidiebedrag: € 45.000

Een project van:
 vzw Rups

[naar de databank >](#)



BELANGRIJKSTE RESULTATEN

- 1 In samenwerking met de experts van The Food Pilot verkenden we het productieproces voor fruitpoeder met **vier verschillende smaken** en een variatie aan verwerkingsmethoden.
- 2 Door via een **optimaal droogproces** fruitoverschotten te verwerken tot fruitpoeder, zet Fruitkruid in op **lange houdbaarheid, maximaal behoud van vitamines** en een **beperkt energieverbruik**.
- 3 We voerden experimenten uit in het kader van **houdbaarheid**, maakten een analyse over de **verpakking** en verkenden de mogelijkheid van een **verdere commercialisering** van Fruitkruid.
- 4 Het product werd **getest en goedgekeurd door een smaakpanel**, en dit in verschillende verwerkingsmethoden. Fruitkruid is zowel **lekker, vernieuwend als gezond**. Onze testpersonen waren **unaniem enthousiast** over de mogelijkheden van het product.

KERNCIJFERS

10

teststalen

3

chemische analyses

1

eindrapport

BELANGRIJKSTE GELEERDE LESSEN

- 1 De **juiste keuze van verpakking** was een belangrijk aandachtspunt, niet enkel op vlak van branding, maar ook met het oog op **duurzaamheid en houdbaarheid**, twee van onze speerpunten. Zo werd beslist dat een **blokbodemzak** de beste keuze is voor ons Fruitkruid.
- 2 Het duurzaamheidsaspect van het verwerken van restfruit wordt spijtig genoeg overschaduwd door de **hoge energieconsumptie van het vriesdroogproces**. **Duurzame energiebronnen** kunnen dat probleem op termijn oplossen.
- 3 De verwerking van het fruit voor het droogproces leverde **verrassende inzichten** op: zo zorgde het vriesdroogproces onverwacht voor een **ontkleuring** van het (door voorverwerking) bruingekeurde fruit.
- 4 **Schaal vormt onze grootste struikelblok**. Fruitkruid is een hoogwaardig voedingsproduct met een **hoge productiekost**. Fruitkruid produceren op een schaal die commercieel interessant is, is helaas niet haalbaar voor een organisatie van onze grootte.

WAT BRENGT DE TOEKOMST?

Ons geloof in dit soort circulaire processen houdt stand. Dankzij de **positieve feedback** uit verschillende hoeken geloven we ook in het **potentieel van Fruitkruid** als product. Spijtig genoeg is **schaal** voor ons de **beperkende factor**: Fruitkruid produceren op een commercieel interessante schaal, is niet haalbaar voor onze organisatie. Daarom hebben we beslist het project hier te beëindigen.