

Achterhoekse gehaktbal aan het rollen



Afstudeerproject
Renè van den Berg
Food & Business

Doel van het onderzoek

“Het ontwikkelen van een gezondere en duurzamere gehaktbal, inclusief de keten”



Platform
Achterhoek Food



25 kantines



Meest geconsumeerde
warme snack

Doelgroep onderzoek



bij gemeentes, bedrijven en
onderwijsinstellingen

- Mannen & vrouwen
- Werkend en studerend in de Achterhoek
- 16 tot 75 jaar
- Koopt minimaal 1 keer per maand in de kantine

Productontwikkeling

Gewelde & gekookte bonen



Voordelen

- Voldoende positief getest
- Haalbare sensorische optimalisatie vereist
- Getest onder de doelgroep

Nadelen

- Extra productiestap vereist

Bonenmeel



Voordelen

- Langhoudbare grondstof
- Betere voedingswaarden

Nadelen

- Droge structuur
- Verdere ontwikkeling nodig
- Extra schakel in de keten

Pompoenpittenpulp



Voordelen

- Goedkope grondstof
- Restproduct (duurzaam)
- Minder productverlies na bereiden

Nadelen

- Extra schakel in de keten
- Voedingswaarden onbekend
- Verbrandde smaak / uitstraling
- Verdere ontwikkeling nodig

Volkoren tarwemeel



Voordelen

- Goedkope grondstof
- Waterbindend
- Natuurlijke antioxidant

Nadelen

- n.v.t.

Sensorisch onderzoek

In drie kantines

“Lekker gekruid”

“Te pittig”

7

uiterlijk

7,3

smaak

6,4

Structuur

“Zijn heerlijk!”

“Te melig”

65% van de respondenten die normaal een gehaktbal kopen,
zou deze gehaktbal ook kopen

Op basis van deze bevindingen is het recept verbeterd!

Verbeterd recept

5% ui

- Vers
- Gesnipperd

2% smaakmakers

- Nootmuskaat, wittepeper & knoflookpoeder
- Zout

10% ei

43% rundergehakt

- Van melkkoeien

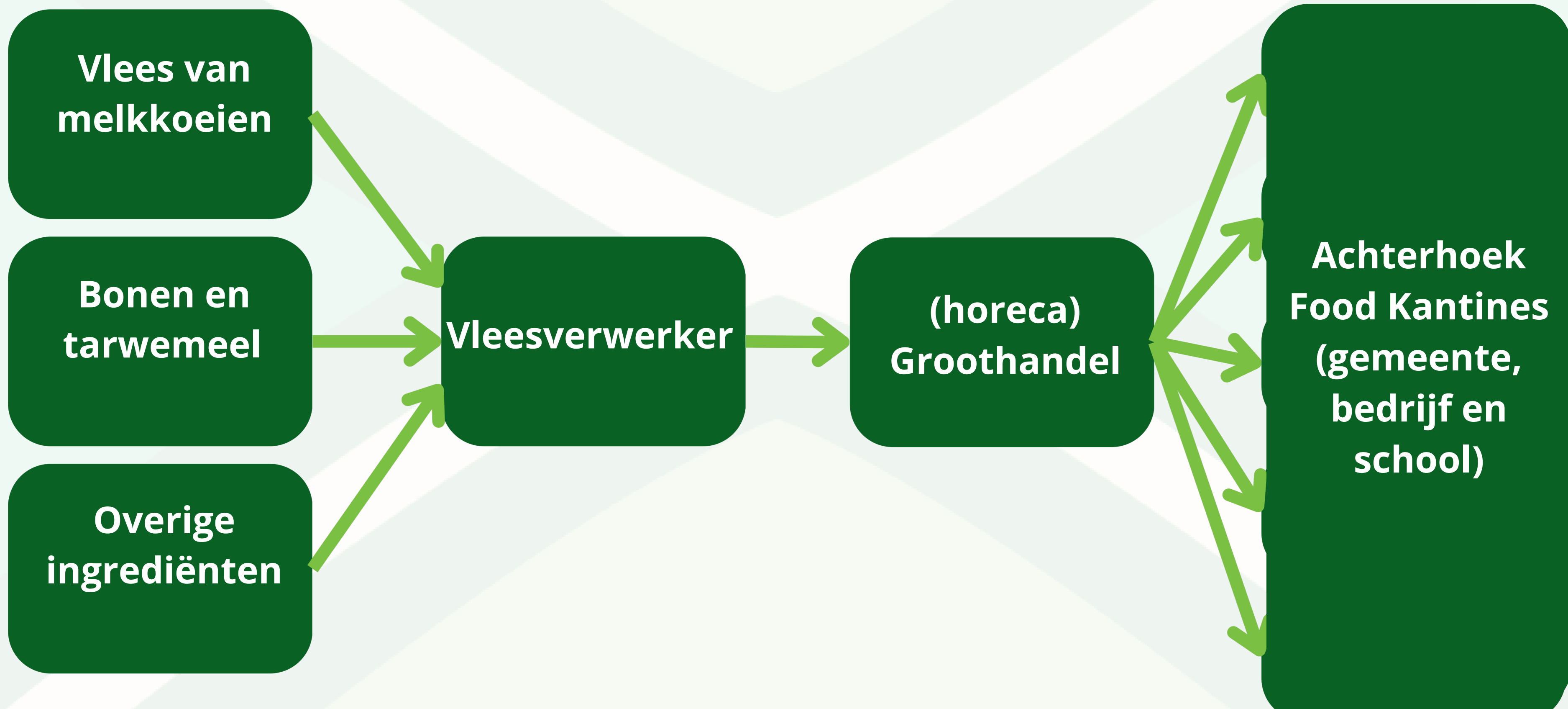
10% rode volkoren tarwemeel

30% Bonen

- Waarvan 52% droge bonen en 48% water
- 12 uur wellen, 1 uur koken



Ketenontwikkeling



Vervolg:
de bal ligt op de stip,
wie gaat er mee scoren?

Sparren en meer info over de product- of ketenontwikkeling?

Neem dan contact op met platform Achterhoek Food (Maurits of Jeanne, info@achterhoekfood.nl)