

# Bioboer wil ook frietaardappel

**Biologische aardappeltelers hebben nog nauwelijks goede rassen voor chips en friet. In het project Biolmpuls wordt gezocht naar een oplossing.**

Een aardappel moet aan een aantal voorwaarden voldoen om goed te bakken te zijn, vertelt Ronald Hutten van Wageningen University, onderdeel van Wageningen UR, en betrokken bij het veredelingsonderzoek. Om te beginnen het gehalte aan reducerende suikers. 'Die suikers reageren bij het bakken met vrije aminozuren. Deze Maillardreactie zorgt voor bruining. Bij teveel van deze suikers wordt de aardappel gauw te bruin, waardoor hij bitter gaat smaken.'

Ten tweede is het watergehalte een punt. Een aardappel is gaar als het water is verdampt. Hutten: 'Dat proces moet niet te lang duren, want tijd is geld. Daarnaast wordt een deel van dat water vervangen door olie. Gaat er veel olie in het aardappelproduct zitten, dan wordt het zowel vetter als slechter bewaarbaar. Zit er te weinig water in en te veel zetmeel, dan wordt het product na het bakken te hard. Het zetmeel- en watergehalte moeten dus binnen een bepaalde bandbreedte zitten.' Tot slot is de vorm belangrijk. 'Voor chips wil je ronde aardappels hebben van niet meer dan vijf centimeter doorsnede. Dan krijg je mooi ronde chips, die ook niet zo groot zijn dat ze direct breken in de zak. Voor friet wil



*Er is maar één aardappelras geschikt voor biologische friet, voor biochips is er zelfs geen.*

je eerder lange, grote aardappels hebben', vertelt Hutten.

In het project Biolmpuls wordt veredelingsonderzoek gedaan voor de biologische sector, in samenwerking met de Nederlandse kweekbedrijven Den Hartigh, Meijer, KWS Potato, Fobek, AGRICO en HZPC en boerenkwekers. Heeft een reguliere teler keus uit 100 tot 150 rassen, een biologische teler kan amper kiezen. Er zijn slechts zes rassen met phytophthoresistentie, wat voor bioboeren belangrijk is omdat ze niet mogen spuiten. Slechts eentje daarvan is er geschikt voor friet, de Sarpo Mira, en geen enkele voor chips.

Terwijl er wel vraag is naar biologische chips en friet. In het project wordt daarom onder meer gezocht naar rassen voor chips en friet. Resultaten zijn niet snel te verwachten, legt Hutten uit. 'Aardappels veredelen is een lastig proces. Er zijn 50 tot 70 eigenschappen die belangrijk zijn, en het is moeilijk die allemaal goed te krijgen.'

Informatie: [www.biokennis.nl](http://www.biokennis.nl)  
[www.bioimpuls.nl](http://www.bioimpuls.nl)  
Contact: [ronald.hutten@wur.nl](mailto:ronald.hutten@wur.nl)  
0317 - 48 28 37