

Methodie ontwikkeld om textuur vlees en vleesvervangers te vergelijken

De textuur van vleesvervangers hangt samen met hun mechanische structuur. Om die te testen, ontwierpen Sven Boots en collega's van de afdeling Fysische Chemie en Zachte Materie een meetsysteem. Daarbij bepaalt een meetpen met een balletje op het uiteinde de weerstand tegen indrukken – een maat voor de stijfheid en daarmee het mondgevoel. De pen tast in stapjes van 0,5 mm het product af. 'Dit

resulteert in een mechanische kaart', aldus Boots.

De kaarten worden vervolgens kwantitatief geanalyseerd om vlees en vleesvervangers te vergelijken. Collega's van Boots gaan de invloed van productievariabelen als temperatuur en eiwitgehalte op de kaarten onderzoeken. Mogelijk helpt die kennis voedselproducenten bij productverbetering. Info: sven.boots@wur.nl



FOTO SHUTTERSTOCK