

Gezocht:

input en feedback van organisaties in de onderzoeksprojecten aan de hogescholen

Wil jij vanuit jouw organisatie, met een minimum aan tijdsinvestering, deelnemen aan een onderzoeksproject van een Vlaamse hogeschool? Dat kan! Als bonus kan je na afloop de projectresultaten onmiddellijk in jouw organisatie implementeren.

Werktitel:

Whey'coholic wei als duurzaam en innovatie ingrediënt voor de brouwerij

Expertisedomeinen: werk & economie, gelijke kansen, bezondheid

Korte schets van de probleemstelling

Voor elke kilo kaas wordt zo'n 9 liter wei geproduceert. Wei is dan ook een belangrijke nevenstroom van de zuivelindustrie. Met gemiddeld 5% lactose en ook nog heel wat proteïnen en mineralen, is dit een waardevolle stroom die jammer genoeg grotendeels onbenut blijft.

Vooraf voor kleine hoevezuivelaars is het moeilijk om hier rendabele oplossingen voor te vinden.

Doelstelling van de projectidee

Met dit project willen we de waarde van wei benutten door het te gebruiken als innovatief ingrediënt in de brouwerij. Het concept is dat de zuivelaar de wei tijdelijk stockeert en dat een (plaatselijke) brouwer deze wei ophaalt om er een uniek bier mee te brouwen.

Zo vindt deze waardevolle restroom een nieuw leven en kan de brouwer een nieuw bier op de markt brengen met een unieke waardepropositie (circulaire economie, duurzame productie) en zo zijn marktaandeel vergroten voordat dit type bieren vanuit het buitenland onze biermarkt op komt. Behalve een nieuw bier levert het de brouwer ook een besparing op in water- en moutverbruik. In dit project willen we naast bier ook de mogelijkheden verkennen om spirits te produceren door de wei te fermenteren en daarna destilleren.



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



Vlaamse
Hogescholen
Raad

samen voor
#sterkondernemen

Mogelijke activiteiten tijdens de uitvoering

in kaart brengen van de wei-overschotten bij de hoe-
vezuivelaars (volumes, locatie, huidige toepassingen)

- samenbrengen van kaasmakers en brouwerijen op netwerkevents
- analyse van weistromen: hun variatie en variabiliteit
- op labo- en pilotschaal uitwerken van verschillende bieren afhankelijk van de gebruikte wei
- op laboschaal valideren van pure wei fermentatie en destillatie richting spirit
- symposia organiseren in zowel de zuivel- als de brouwerijsector
- studenten actief betrekken doorheen het project
- opstarten van case studies met zuivelaars en brouwers

Verwachting van het projectresultaat

- overzicht van de wei-overschotten in Vlaanderen
- kennis van de variatie en variabiliteit van weistromen en de gevolgen voor hun verwerking door brouwerijen
- methodes en recepturen voor nieuwe bieren
- inzichten in het maken van spirits uit wei
- partnerschappen tussen zuivelaars en brouwerijen.

Profiel van de leden van de begeleidingscommissie

- brouwers die openstaan voor innovatie
- zuivelaars met wei-overschotten die een duurzame oplossing zoeken
- distilleerders op zoek naar nieuwe grondstoffen
- retailers en/of horeca die deze nieuwe duurzame producten in hun aanbod willen opnemen
- leveranciers van apparatuur (gekoelde tanks, pasteurisatie-eenheden,...) die onze partners willen adviseren bij eventuele investeringen
- koepelorganisaties of sectorfederaties die de resultaten van dit project onder hun leden willen verspreiden.

Interesse?

Voor dit projectidee

Femke Sterckx

([Femke Sterckx](#))

Check [Femke Sterckx haar LinkedIn pagina](#).

Heb je zelf een projectidee?

Neem contact op met

Ria Bollen

projectcoördinator Blikopener

beleidsadviseur onderwijs & innovatie

Vlaamse Hogescholenraad

ria.bollen@vlaamsehogescholenraad.be



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



Vlaamse
Hogescholen
Raad

samen voor
#sterkondernemen