

Laat het potentieel niet liggen!

Bijproducten zijn belangrijk.



Pulp

Erytritol

De gist *Moliniella* kan de glucose en fructose in druivenpitten en -schillen omzetten in erytritol. Deze **caloriearme zoetstof** is tevens een veilige suikervervanger voor mensen met diabetes.

Flavonoïden

Druivenpitten en -schillen bevatten een grote hoeveelheid flavonoïden. Deze flavonoïden kunnen worden geëxtraheerd en gebruikt als een **voedingssupplement**, waardoor voedingswaarde wordt toegevoegd aan verschillende producten.

Proteïne

Kaaswei en door brouwerijen gebruikt graan zijn rijke bronnen van proteïne, die aan deze bijproducten kunnen worden onttrokken en gebruikt om het proteïnegehalte van **vleesvervangers** en andere alternatieven voor dierlijke producten te verhogen.

Door brouwerijen gebruikt graan



Kaaswei



Olie

Weiproteïnen worden uit kaaswei geëxtraheerd, er blijft dan een suikerrijk residu over. Dat kan worden gebruikt om gist te laten groeien die vetten produceert **die vergelijkbaar zijn met palmolie**.

Biologische zuren

Azijnzuur en andere biologische zuren kunnen worden gebruikt in de productie van cosmetica of als bouwstenen voor het genereren van **bioplastic**. Biologische zuren produceren uit kaaswei of aardappelschillen zou een duurzaam alternatief kunnen opleveren voor de traditionele fossiele productie.



Glycoalkaloïden

Deze krachtige samenstellingen zitten van nature in aardappelschillen. Glycoalkaloïden kunnen worden toegevoegd aan pesticiden als een actief bestanddeel dat **effectief is tegen ongedierte**.

Aardappelschillen

Polyfenolen

Aardappelschillen en de schutbladeren van artisjokken bevatten stoffen met antioxidanten. Deze natuurlijke samenstellingen kunnen worden gebruikt als **actieve cosmetica-ingredienten** in huidverzorgende crèmes.



Schutbladeren artisjok