

# VAN BROOD NAAR KOEK. EN MEER.

Dat smaakt goed, een koekje gemaakt van onverkocht brood, blijkt uit consumentenonderzoek van Wageningen Food & Biobased Research. Een kwart van het brood wordt niet verkocht en eindigt als veevoer of biogas. Dankzij ons onderzoek is brood te verwaarden tot grondstof voor smaakvolle voedingsmiddelen - met minder verspilling tot gevolg.



Proces- & product ontwerp

Wageningen Food & Biobased Research heeft drie producten ontwikkeld uit retourbrood: broodpap, ontbijtkoek en suikerstroop. De suikerstroop vervangt de suiker in koekjes. Ook is onderzocht hoe het zit met de voedselveiligheid van deze producten.

## ONZE DIENSTEN



Consumenten onderzoek



Proces- & product ontwerp



Beleidsadvies & wetgeving



Monitoring & Analyse



Data management

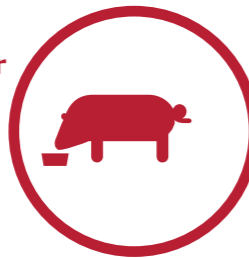


Supply chain management

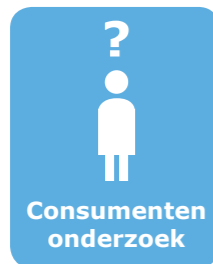


Nieuwe business modellen

Veevoer



Biogas



Consumenten onderzoek

Uit ons consumentenonderzoek naar smaakwaardering van ontbijtkoek en koekjes gemaakt uit retourbrood, blijkt dat beide producten goed scoren op gebied van smaak en mondgevoel. Daarnaast waarderen consumenten producten waarvan ze weten dat er retourbrood in verwerkt is.

Broodpap



Suikerstroop



Ontbijtkoek



Koekjes

