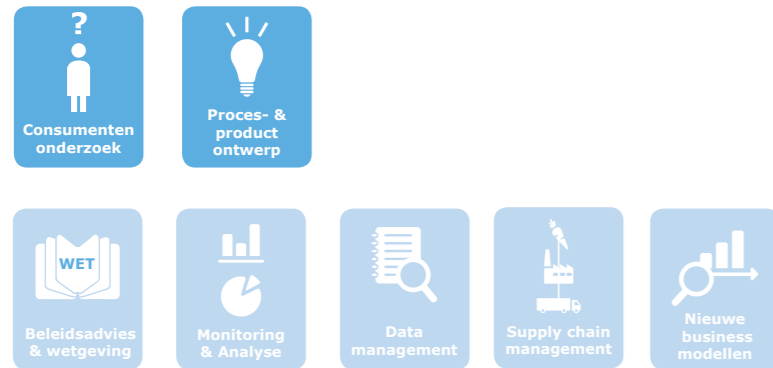


VAN BROOD NAAR KOEK. EN MEER.

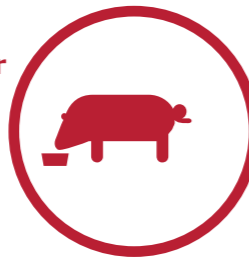
Dat smaakt goed, een koekje gemaakt van onverkocht brood, blijkt uit consumentenonderzoek van Wageningen Food & Biobased Research. Ongeveer 15 procent van het brood wordt niet verkocht en eindigt als veevoer of biogas. Dankzij ons onderzoek is brood te verwaarden tot grondstof voor smakvolle voedingsmiddelen - met minder verspilling tot gevolg.

ONZE DIENSTEN



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.

Veevoer



Biogas



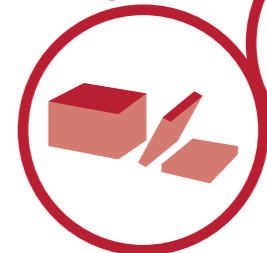
Broodpap



Suikerstroop



Ontbijtkoek



Koekjes



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.