

# Samenvatting projectplan voor Golden Globes

**Naam;** Anouk Rustenburg

**Opleiding;** Voedingsmiddelentechnologie

**Project;** Hybride yoghurt ontwikkelen met waterlinzen

**Opdrachtgever;** Lectoraat Healty Food & Nutrition

Met een groeiende wereldbevolking neemt de druk op voedingsbronnen toe. Dit maakt de vraag naar duurzame voeding urgenter dan ooit tevoren. Eiwittransitie is een cruciaal onderdeel van deze beweging. Het gaat erom na te denken over hoe we eiwitrijke producten produceren en consumeren. Met het oog op zowel voedselzekerheid als milieuduurzaamheid, is er behoefte aan een overstap naar eiwitbronnen die meer grondstoffen en minder belasting voor het milieu vereisen dan traditioneel vlees en zuivel. Deze verschuiving heeft de potentie om niet alleen de ecologische voetafdruk van de voedingsindustrie te verkleinen, maar ook gezondere eetpatronen te bevorderen en de veerkracht van voedselsystemen te versterken.

De eiwittransitie is een opkomende trend in de voedselindustrie. Deze transitie richt zich op het verkennen van alternatieve eiwitbronnen, zoals waterlinzen, om te voorzien in de voedingsbehoeften van een groeiende wereldbevolking. Dit omvat een verschuiving van dierlijke naar plantaardige eiwitten, evenals van geïmporteerde soja naar lokaal geteelde plantaardige eiwitten.

In mijn onderzoek ontwikkel ik een hybride yoghurt op basis van koemelk en waterlinzen. Deze hybride yoghurt zal niet alleen de traditionele voordelen van yoghurt bieden, zoals een goede eiwitbron zijn, maar ook profiteren van de voedzame eigenschappen van waterlinzen. De toenemende focus op duurzaamheid en eiwittransitie in de voedingsindustrie heeft geleid tot een groeiende interesse in alternatieve eiwitbronnen. Waterlinzen, vanwege zijn hoge eiwitgehalte en duurzaamheid in vergelijking met traditionele zuivelproducten, biedt een veelbelovende kans om een meer duurzame en voedzame yoghurtvariant te creëren. Door waterlinzen op te nemen in de yoghurtformulering, kan de hybride yoghurt een nieuwe eiwitbron bieden die bijdraagt aan een gebalanceerd dieet, terwijl het ook een innovatief product is dat voldoet aan de groeiende vraag naar plantaardig en duurzaam voedsel.

Voordat we waterlinzen aan yoghurt toevoegen, wordt er eerst bekeken hoe goed ze werken om de yoghurt glad te maken. Yoghurt is namelijk een mengsel van olie en water, en waterlinzen hebben eigenschappen die kunnen helpen om dit mengsel stabiel te houden. Het is eigenlijk vergelijkbaar met hoe mayonaise werkt, ook al is dat een ander soort product.

Na het bestuderen van hoe waterlinzen kunnen helpen bij het mengen van ingrediënten, gaan we ze nu gebruiken bij het maken van yoghurt. We voegen de waterlinzen toe voordat we de melk opwarmen. Nadat we de waterlinzen hebben toegevoegd, mengen we ze goed door. Vervolgens warmen we de melk op en maken we het klaar voor fermentatie, wat uiteindelijk resulteert in een lekkere, hybride yoghurt.