

SIA Kiem-Gochem project **Aahminozen!**

Tanja Moerdijk¹, Hans Derksen², Lourens Zwart², Vera van Stokkom³ en Feike van der Leij³

1. HZ University of Applied Sciences, Research Group Marine Biobased Specialties, Vlissingen

2. Biorefinery Solutions BV, Raalte

3. Hogeschool Inholland, Research and Innovation Centre Agri, Food & Life Sciences, Delft & Amsterdam

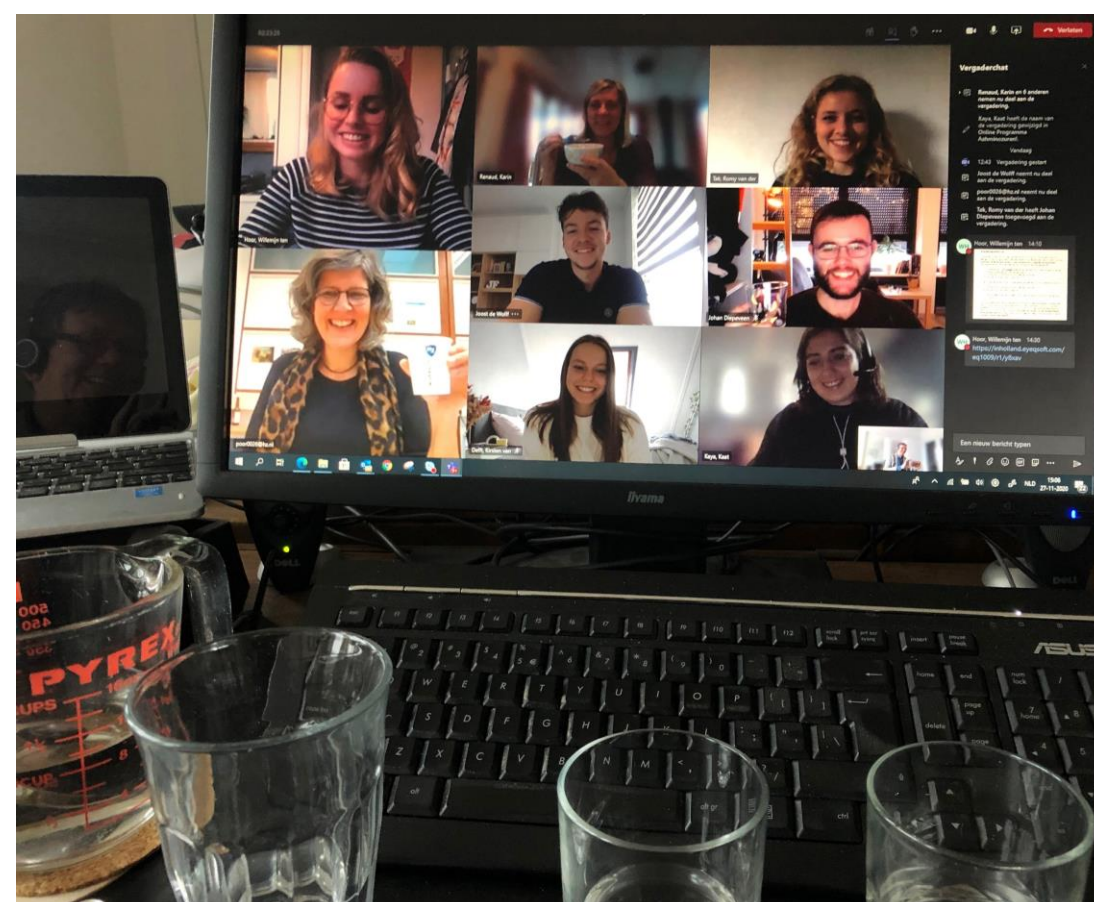


GOCH.KIEM.KGC01.034

Umami (“hartigheid”) is één van de vijf basissmaken en is in het begin van de vorige eeuw ontdekt in zeewier. Umami wordt veroorzaakt door bepaalde vormen van aminozuren, en daar wilden we het fijne van weten.

In dit project hebben we eiwitten en de aminozuren waaruit die zijn opgebouwd chemisch gekarakteriseerd en sensorisch beoordeeld.

Op termijn is het perspectief om uit zeewier, eendenkroos en reststromen van gewassen eiwitcomponenten te isoleren met toegevoegde waarde qua smaak.



Het project liep van juni ‘20-’21. Resultaat:

- Minorstudenten van HZ Vlissingen werkten samen met Inholland Green Juniors uit Delft en docent-expert Karin Renaud. Samenkomst in Vlissingen. Eindverslagen van Joost de Wolff, van Johan Diepeveen en van de Green Juniors Kirsten van Delft, Willemijn ten Hoor, Kaat Kaya en Romy van der Tak + **Engelstalige videopresentatie**
- Tweedejaars studenten Food Commerce & Technology (FCT) fermenteerden eiwitten van Biorefinery Solutions, deden sensorische analyse in Delft en in Vlissingen werd daarvan de aminozuursamenstelling bepaald. Eindverslag van Safira Benguedda, Lisa Tavares Monteiro, Sacha Kinds en Steven Oosterwijk
- Afstudeerstage zeewierfermentatie door Inholland FCT-student Dennis van Dijk bij HZ Vlissingen; eindverslag. HZ-studenten Aida Al-Hashimi en Robert Nijse analyseerden smaak- en aminozuurprofiel; eindverslag
- Publicatie in voorbereiding:
Diepeveen J, Moerdijk-Poortvliet TCW, van der Leij FR.
Molecular Insights in Human Taste Perception and Umami Tastants: A Review

Hogeschool Inholland werkt samen met:

