

Het Plein der Zintuigen op de Food Valley Conferentie.

Tijdens de Food Valley Conferentie werd er naast plenaire programma's een plek gecreëerd waar zintuigen op scherp of het verkeerde been gezet werden, creatief gestimuleerd of uitgedaagd. Dingen zijn niet altijd wat ze lijken was de insteek. Dit werd bewezen door een ervaring bij verschillende producten en leveranciers. Een korte samenvatting van de meest spraakmakende onderwerpen in woord en beeld.

Door Pirjo de Winkel

BELCOLADE: ruiken, proeven, beleven



Belcolade: Door middel van de 'Cyrano' methode werd aan het publiek getoond hoe je de verschillende smaakcomponenten in chocolade kunt herkennen. Doordat je één(geëxtraheerde) component ruikt terwijl je de chocolade in je mond proeft, herken je de bewuste component. Dit helpt de gebruiker om betere smaakcombinaties in de gerechten te verwerken. [www.belcolade.nl](http://www.belcolade.nl)

JACQUES COOLEN: eetbare bloemen



Jacques Coolen: Bloemen en bloemgeuren geconserveerd die garant staan voor een ervaring. Eetbare bloemen en blaadjes waarvan vele mensen niet weten dat ze eetbaar zijn, maakt Jacques tot een feest: enkele zijn kort gemarineerd in geselecteerde kruiden of specerijen en daarna gestabiliseerd en gekristalliseerd. Een speciale afwerking van gerechten of cocktails.

[www.floraroma.eu](http://www.floraroma.eu)

## BUGS FOOD: insecten eten



Op biologische wijze geteeld; de insecten van Bugs Food. Op het plein der zintuigen werden de legio mogelijkheden getoond; in brownies, puur en in allerlei gerechten. Insecten zijn de nieuw eiwitbron, die milieuvriendelijk zijn en makkelijk te verwerken. En goedgekeurd volgens de General Food Law. Weeten er al meer van dan we denken: bijvoorbeeld in kleurstoffen, zitten uitscheidingsproducten van luizen. Alleen: hoe krijgen we de Nederlanders aan de insecten? Dat werd hier geprobeerd: door te tonen wat er allemaal mogelijk is. Te koop bij de Sligro en (sommige) poeliers. Op de site kunt u ook terecht voor recepten. [www.bugsplaza.nl](http://www.bugsplaza.nl)



NIZO: we houden je niet voor de gek...



Ervaring van smaak is een onbewust proces. Als een kwarktaart licht rozen gekleurd is en je vraagt het publiek welke smaak het is, geven de meeste een antwoord dat logisch klopt bij de kleur. Rode vruchten, bessen, aardbeien. Maar de smaak is citroen. Kortom: associaties in relatie tot smaak is veelal aangeleerd. Als je dat loslaat kun je een verrassend resultaat bereiken! Maar er zijn meer mogelijkheden denkbaar: minder suiker toevoegen, maar werken met meer kleur kan een positief effect hebben op de smaakbeleving terwijl het ook gezonder is. [www.nizo.com](http://www.nizo.com)

### BOULANGERIETEAM: geur, smaak, vorm en verpakking



Brood is hip en kan dienen in vele eetmomenten. De nadruk bij het Boulangerie Team lag op de het artisanale en de combinaties met brood. Ook de verpakking werd uitgebreid belicht: voor het vers houden en de aantrekkelijkheid zijn er mooie verpakkingen te koop.  
[www. boulangerieteam.nl](http://www.boulangerieteam.nl)

### TOP BV: innoverende smaakcomposities



Traditioneel onderzoek (waar hier naar verwezen wordt door de reageerbuisjes) is een lang traject dat niet (altijd) tot concrete nieuwe producten leidt. Vaker leidt het tot alleen nog maar meer vragen. Top BV laat zien dat het juist kijkt naar het innovatieproces tussen idee en nieuw concept/product. Creativiteit, gevoel voor markt, inzicht in zakelijke kansen en technologische kennis combineren leidt wel tot succesvolle innovaties. De klanten –zowel producenten als machinebouwers- bestaan voor 80% uit mkb bedrijven en de innovatievragen die zij samen met de klant oplossen hebben betrekking op onder andere brood, gesneden groente en fruit, sappen en smoothies, vleesconcepten, en kant-en-klaar maaltijden.

[www.top-bv.nl](http://www.top-bv.nl)

## PÂTISSERIE ROBÈRT: mogelijkheden van nieuwe patisserie



Moleculaire patisserie: een dooiertje van framboos met een vliesje van zoethout. Een pure smaakbeleving en breed toe te passen; hier onder andere geserveerd bij prosecco. Daarnaast biedt het ook de mogelijkheid om je klanten op het verkeerde been te zetten. Een dessert bestaande uit frietjes van peer met een mangonaise, een hamburgertje dat er natuurgetrouw uitziet, maar zoet is. En een kroketje van appel maakt het af. De reacties van de gasten spraken boekdelen!

[www.patisserierobert.nl](http://www.patisserierobert.nl)