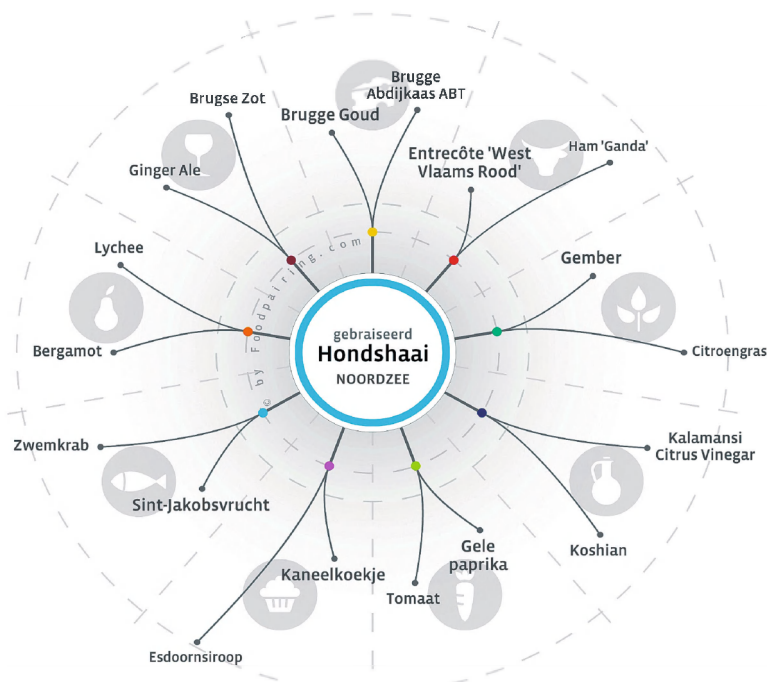


DE VRUCHTEN VAN DE ZEE

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie, en over andere eetbare kust- en zeeproducten.

FOODPAIRING MET VIS EN ZEEVRUCHTEN: DE CHEMIE ACHTER GOEDE SMAAK-COMBINATIES

Heb je je ooit al eens afgevraagd waarom het ene recept een klassieker is en andere combinaties nooit aanslaan? De sleutel tot de verklaring ligt in de aroma's van de afzonderlijke ingrediënten en hoe die al dan niet samen passen. Geuraroma's bepalen immers voor 80% de appreciatie voor een eet- of drinkervaring. Slechts 20% wordt effectief bepaald door de smaak. Met onze tong proeven we vijf basissmaken: zuur, zout, zoet, bitter en umami. Maar met onze neus kunnen we duizenden verschillende aroma's detecteren: fruitig, floraal, gerookt...



De nieuwe mogelijke combinaties die foodpairing voorstelt, worden in een "Foodpairing grafiek" weergegeven. Hoe dichterbij het centrum, hoe meer de aroma's van de voedingsproducten samenvallen en bij elkaar passen. Zo ontdek je dat gebraseerde of gesmoorde hondshaai lekker smaakt bij Brugge goud-kaas, kaneelkoekjes of tomaat. En dat gember meer geschikt is dan citroengras (© Foodpairing.com).

AROMA'S "METEN" EN DOEN MATCHEN

Traditioneel creëren chefs nieuwe recepturen door zaken uit te proberen en vervolgens te proeven, al speelt een grote portie intuïtie en vakkennis natuurlijk ook mee. Door gebruik te maken van "Foodpairing" kan het giswerk nu overgeslagen worden. Het is daarenboven een instrument dat de creativiteit van de chef moet prikkelen in de zoektocht naar het topreceptje!

Het Vlaams bedrijf Foodpairing NV, dat foodpairing ontwikkelde en op de markt zette, analyseert met behulp van gaschromatografie (GC-MS) en andere afgeleide technieken de meest relevante aromatische moleculen van voedingsproducten. Zowel de rauwe producten als verschillende bereidingswijzen worden hierbij bekeken. Ondertussen bevat hun aroma-databank chemische profielen van meer dan 1500 basisingrediënten. Met behulp van wiskundige berekeningen (algoritmes) worden vervolgens succesvolle nieuwe combinaties gesuggereerd, steeds gebaseerd op het principe dat producten met sterk gelijkende aromaprofielen goed samengaan.



© Foodpairing.com

Het laboratorium MeBioS van de KU Leuven bewees ondertussen dat de gebruikte berekeningen bij 150.000 bestaande klassieke recepturen (denk aan tomaat-basilicum, vis-boter, ...) wel degelijk goed kunnen voorspeld worden met dit systeem. Zelfs de exotische en soms weinig voor de hand liggende combinaties door het algoritme voorgesteld, doen het uitstekend. Meerdere (inter)nationale topchefs en chocolatiers, foodies en voedingsbedrijven in 50 landen wereldwijd bevestigen dit.

DE PROEF OP DE SOM

Veel vis en zeevruchten door de Belgische visserij geoogst, zijn slecht gekend bij de consument. Gevolg: de prijs geboden in de vismijn is soms zo laag dat de visser zelfs de moeite niet neemt om de vis aan te landen. Die gaat dan (vaak dood) terug overboord. Daar wil men – met steun van As4 van het Europees Visserijfonds – verandering in brengen. Om chefs en amateurkoks een duwtje in de rug te geven om deze ondergewaardeerde soorten toch uit te proberen, liet het project "Foodpairing-Vis" alvast een aroma-analyse en Foodpairing uitvoeren voor 18 soorten vis en zeevruchten.

En wat blijkt? Vis en zeevruchten bezitten geen specifieke seafood-aroma's maar eerder moleculen die doen denken aan groenten, haver of fruit. Zo kan de geur van verse vis sterk overeenkomen met die van komkommer, gras, boter, tropisch fruit, havermout en soms zelfs florale moleculen zoals citrus. Schelpdieren, zoals sint-jacobsvruchten, hebben dan weer veel aroma's gemeenschappelijk met geranium, kaas, popcorn, gerookte voedingswaren, karamel, gras en komkommer.

WIL JE HET ZELF UITPROBEREN MET NOORDZEEVIS EN -ZEEVRUCHTEN?

Registreer je dan (gratis) op de website www.foodpairing.com en ontdek een 30-tal recepten die in het kader van het project opgesteld werden. Probeer eens onderstaande combinatie met hondshaai, vis van de maand mei 2014. Of ga creatief aan de slag en geef je eigen wending door bijvoorbeeld gember of citroengras toe te voegen.

Bernard Lahousse en Nancy Fockedeij

Meer lezen

- Ahn Y.-Y. et al. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *NPG Scientific Reports* 1(196), dx.doi.org/10.1038/srep00196
- <http://www.iwt.be/media/video/foodpairing> (video)