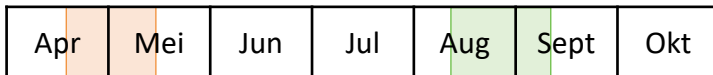


# Kikkererwt

## *Cicer arietinum*



### TEELT



Zaai

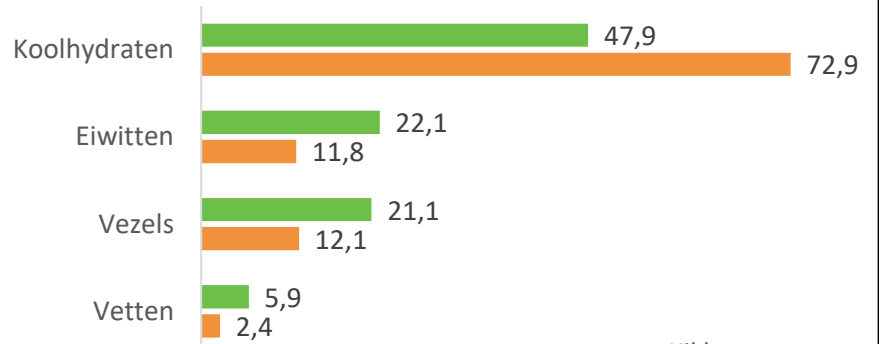
Oogst

De kikkererwt is goed **bestand** tegen **droogte** en hogere temperaturen maar is gevoelig aan sterke **regenval** waardoor een **koude, natte zomer** kan leiden tot een mislukte oogst.

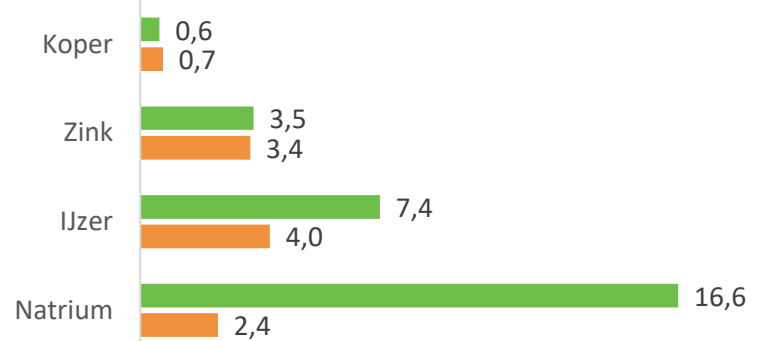


### NUTRITIONEEL

#### Macronutriënten (g/100g droge stof)



#### Mineralen (mg/100g droge stof)



De gegevens zijn een representatief gemiddelde voor de klasse van de kikkererwt (FAO, 2017). De gegevens van tarwe zijn afkomstig van Internubel.



### VERWERKING



**Kikkererwtenmeel** of **besan** is een onmisbaar ingrediënt in de Zuid-Aziatische keuken. Het wordt gebruikt in platbroden, pannenkoeken, gefrituurde snacks of als bindmiddel in soepen en sauzen.

→ Kikkererwten kunnen onderverdeeld worden in 2 soorten. In **Europa** consumeren we bijna uitsluitend de **kabuli** variant.

Kabuli	Desi
20% van wereldwijde teelt	80% van wereldwijde teelt
Midden-Oosten, Europa	Azië
Beige	Bruin, groen, paars, zwart
Groter	Kleiner
Zaad huid nooit verwijderd	Zaad huid soms verwijderd



### RASSEN



Kabuli kikkererwt



Desi kikkererwt



### WIST JE DAT?

**Kikkererwten vroeger als koffiealternatief gebruikt werden?**

Tijdens de eerste wereldoorlog werden ze hiervoor geteeld in Duitsland. Na roosteren en malen werden ze gemengd met koffiegruis of zo gebruikt als substituuat.



#### Bronnen

- Clarke, R., & Macrae, R. (1987). Coffee: Related Beverages (Vol. 5). Springer Science & Business Media.
- FAO. (2017). FAO/INFOODS Global database for pulses on dry matter basis. Version 1.0 - PulsesDM1.0.
- ILVO. (2021). Teeltfiche Kikkererwten.
- Kaur, R., & Prasad, K. (2021). Technological, processing and nutritional aspects of chickpea (*Cicer arietinum*) - A review. Trends in Food Science & Technology, 109, 448–463. Nubel. (2012). Internubel - Voltarwemeel. <https://www.internubel.be/Search.aspx?lId=1&pld=5590>
- Wood, J. A., Knights, E. J., & Choct, M. (2011). Morphology of Chickpea Seeds: Comparison of desi and kabuli Types. International Journal of Plant Sciences, 172(5), 632–643.

Foto's zijn eigen materiaal. Pictogrammen: Flaticon.com

PulseBake is een TETRA-project van HOGENT AgroFoodNature en UGent met de steun van VLAIO. Contact: Ine.Heetesonne@ugent.be of Melissa.Camerlinck@hogent.be