

INNOVATIEVE INSPIRATIE VOOR FLEXITARIËRS

BOBELDIJK FOOD GROUP
INNOVATIE: HOOGWAARDIGE VLEESVERVANGER
MARKT: CONSUMENT
STATUS: IN ONTWIKKELING

STEEDS MEER MENSEN ETEN BEWUST MINDER VLEES. MEER DAN VIJF MILJOEN NEDERLANDS HEBBEN NIET MEER DAGELIJKS EEN STUKJE VLEES OP HET BORD, MAAR ZOEKEN NAAR VERVANGENDE PRODUCTEN, VEELAL OMDAT ZE NIET WILLEN BIJDAGEN AAN DE BIO-INDUSTRIE EN HET DIERENLEED DAT DAARMEE GEPAARD GAAT. DE GROOTSTE GROEP BESTAAT UIT FLEXITARIËRS, DIE ZO NU EN DAN EEN VLEESVERVANGER KIEZEN, MAAR OOK DE GROEPEN VEGETARIËRS EN VEGANISTEN NEMEN TOE.



Omdat het met de explosieve groei van de wereldbevolking een uitdaging is om in de toekomst al die monden te kunnen blijven voeden, is het gunstig dat er minder vlees gegeten wordt. Bobeldijk Food Group in Deventer ziet daarom juist in vegetarische producten de groeimotor van het bedrijf. Deze van oorsprong authentieke slagerij verwacht op langere termijn volledig over te schakelen naar vegetarische producten. In samenwerkingsverbanden ontwikkelt het bedrijf vleesvervangers die ze voor een groot publiek op de markt willen brengen.

Het belangrijkste ingrediënt in vleesvervangers zijn eiwitten. Deze zijn bijvoorbeeld in grote concentraties aanwezig in soja, erwten, buffalowormen, zeewier en algen – bijna onuitputtelijke bronnen. Bobeldijk Food Group is meerdere samenwerkingsverbanden aangegaan met partners om vleesvervangers te ontwikkelen op basis van deze plantaardige eiwitten – ook meel- en buffalowormen worden als plantaardig beschouwd. In Overijssel is Bobeldijk betrokken bij een proeftuin om vervangers te maken op basis van weiprodukten, de reststroom van kaas. Daarnaast proberen Bobeldijk Food Group en ABC-Kroos uit Apeldoorn om vleesvervangers op basis van waterlinzen, ofwel eendenkroos te maken. Stedendriehoek Innoveert droeg bij aan de ontwikkeling met een voucher.

Bereidingswijze



INGREDIËNTEN

Augurk
Dille
Eendenkroos
ABC-Kroos
Bobeldijk Food Group
Voucher
Stedendriehoek Innoveert

BEREIDINGSTIJD

Onderzoek: 1 jaar
Traject novel foods wetgeving: 1,5 jaar

Waterlinzen, zoals eendenkroos al in de zeventiende eeuw werd genoemd, komen voor in oude medische kookboeken”, weet Remko Vogelenzang, directeur van Bobeldijk Food Group. Het heeft een hoog percentage eiwitten, 50 tot 60 procent van de plant. Onder invloed van licht verdubbelt het plantje in 36 uur in omvang, wat het bijzonder geschikt maakt voor de productie.

ABC-Kroos uit Apeldoorn heeft na jaren onderzoek uitgevonden hoe de Aeiwitten uit het kroos gewonnen kunnen worden. Samen met Bobeldijk Food Group is hiermee een vleesvervanger in ontwikkeling met wel bijna 25 procent eiwitten. “Het moet een high protein product worden”, aldus Vogelenzang. Hoewel de nugget een goede vervanger voor bijvoorbeeld de visstick kan zijn, mag het nog niet op de markt gezet worden. “Waterlinzen zijn geen algemeen toegelaten voedingsmiddel op de Europese markt. We zullen daarom eerst volgens de Europese “novel foods” wetgeving moeten bewijzen dat het voedselveilig is.” Het proces om alle vergunningen te bemachtigen vraagt om veel additionele testen en is een langdurig proces. ABC-Kroos heeft, onder meer met Bobeldijk Food Group, dit proces ingezet. Ze hopen dat waterlinzenproducten in de loop van 2016 wel verkocht mogen worden.

Beide bedrijven leunen in die tussentijd niet achterover, maar maken plannen voor optimalisatie en opschaling. Ze doen onderzoek naar onder meer de grootte van de fabriek en de kostprijs van de uiteindelijke nugget. Naar verwachting gaat ABC-Kroos 200 ton waterlinzen per jaar verwerken, dat vraagt om een investering van minimaal 1,5 miljoen euro. In het inventarisatietraject naar vermarktbaar waterlinzenproducten stelde Stedendriehoek Innoveert een voucher beschikbaar. Voor de bouw van de waterlinzenfabriek worden financiers gezocht.





BOBELDIJK FOOD GROUP
INNOVATIE: HOOGWAARDIGE VLEESVERVANGER
MARKT: CONSUMENT
STATUS: IN ONTWIKKELING

WATERLINZEN NUGGET

Bijdrage Stedendriehoek Innoveert: voucher

